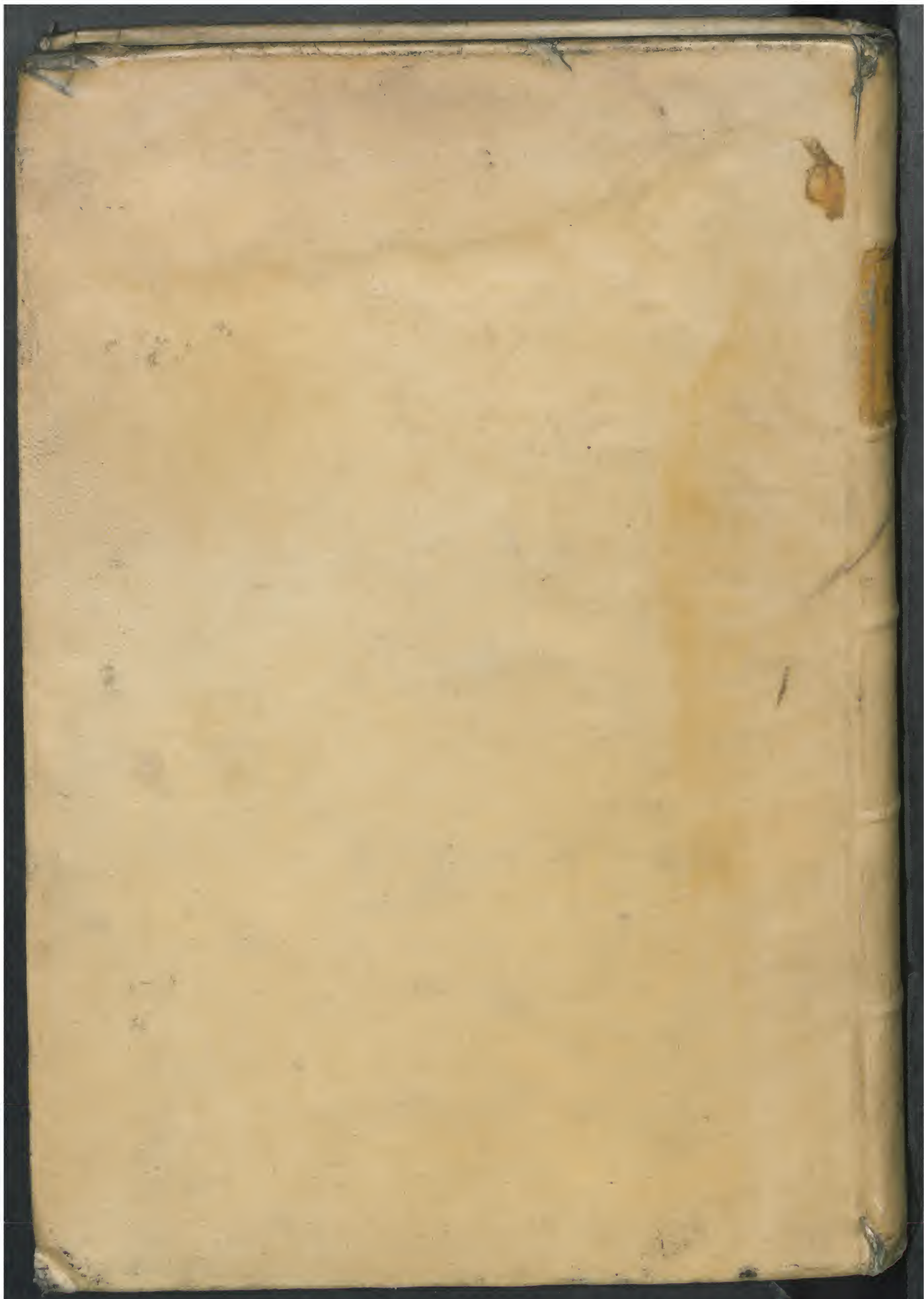




Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
607/D





Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
607/D



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
607/D



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
607/D

Pagato

Collegio

[Faint handwritten notes]

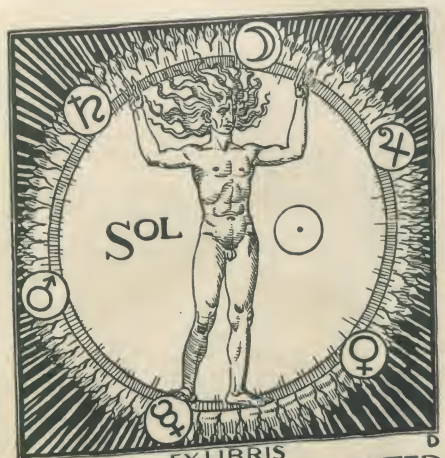
C. II 4
16 607

14 Hll. m. 370 Seiten,
1 BC. Decada 1. Krieger.
collat. am 28. X. 21.
16. 98.



[Faint handwritten notes]

Vicaire, Bist. J. 1700
S. 61. Abt. n. l. t. n.
Greene I. 270
Fischer I. S. 687



EX LIBRIS
Dr. ERNST DARMSTAEDTER



1609/6

DE NATVRALI
VINORVM HISTORIA
DE VINIS ITALIAE
Et de Conuiujs Antiquorum
LIBRI SEPTEM
ANDREAE BACCII
Elpidiani Medici, atqz Philosophi,
Ciuis Romani

ACCESSIT DE FACTITIIS, AC CERVISIIS,
de q, Rhemi, Gallia, Hispania, & de totius
Europæ Vinis & de omni Vinorum usu
COMPENDIARIA TRACTATIO
AD AMPLISSIMVM
S. R. E. CARD.
ASCANIVM COLVMNAM

Cum Gratia

Privilegio

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI, ATQZ PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI, AETATIS SVAE ANNO LXII

Supra scriptum

ASSIDVITATE ET FERVOR

SVMMO CONATV Ex officina Nicolai Mutij

Tomas de No. 1

AD APELLISSIMAM
 DE-RE-CARD-
 COMPENDIARIAM TRACTATO
 AVERTITUR ET ALIIS AC LIBERIS
 ELIOTIUM ALBERTUM ET ALIOS
 ANTIQVAT DACTI
 LIBRE-AT-ET-AT
 DE-RE-CARD-
 AD APELLISSIMAM



AD APELLISSIMAM DE-RE-CARD- COMPENDIARIAM TRACTATO AVERTITUR ET ALIIS AC LIBERIS ELIOTIUM ALBERTUM ET ALIOS ANTIQVAT DACTI



A D A M P L I S S.

S.R.E. CARDINALEM

ASCANIVM COLVMNAM

ANDREAE BACCII

IN SVIS DE NATVRALI VINORVM HISTORIA,

ET DE VINIS ITALIAE, LIBRIS,

Nuncupatoria.



*H*ÆC de naturali Vinorum historia, & de Vinis Italia tractatio, quam in tui deuotionem suscepi in lucem mittere, (Ampliss. ac digniss. Princeps) uel hoc potissimū nomine uidetur fuisse communiter laudabilis, ac desiderabilis; quoniam Vinū in cōparatione cunctarum rerū maximas obtinuit prerogatiuas. Gemmae quidem, argentum, & aurum, & aliae res pretiosae, cū pro sui tantum splendore, ac raritate sint desiderabiles, alioquin pauci, aut nullius in natura vsus; Vinum præter cetera habitum est à prima vsque hominum industria, atq; Vinearum cultura gratissimum omnibus, ac multae ad uitā utilitatis. & ubi cetera quacūq; fruges sunt pro natura sui utiles, & in alimentis, non ubiq; tamen, nec communiter expetuntur; sat vinum à primæuis illis cultoribus tam communem apud homines, & omnes nationes meruit gratiā, ut quasi cœlestē quoddam donum fuerit, vel Dijs inuentoribus attributum, Osyri, Saturno, Baccho relatum, uel præclaris nominibus, subq; Nectaris, & Ambrosiae metaphora, quasi immortalis poculum fuerit nuncupatū. In quo uidelicet cœlestes splendent gratia, substantiae sinceritas eximia, vegetalis quidā spiritus penē ethereus, odore, ac fragrantia humana natura amicabile, & gratū & quò magis inueterascit, (quod rarum est in tota rerum natura) suprā centum ad ducentessimū vsque annum, ut nonnulla narrabimus, eò maiores his acquirit prerogatiuas, & antidoti virtutem contra venena, sinceritate non mirum, fragrantiq; nitore, ac rutilante splendore ad simile orna-

A

mento

mento Stellaris. Primum certe alimentum ad humanam vitam fovendam à Deo
 videtur constitutum, ut diuinis propterea mysterijs celebrent sacri interpre-
 tes vinum, quod à Noe inuentum cum pane primum fuerit à Patriarcha Mel-
 chisedech inter primitias suas, et gratum Deo sacrificium oblatum. Ex primis
 verò sapientibus Plato attestatur in lib. de legibus, Nihil præstātius à Deo,
 neque pretiosius fuisse mortalibus elargitum, quam Vinum: mirum tamen, quā
 varios ab origine habuerit per tempora progressus, ac mutationes. Propagatum
 enim, cum antiqua testetur historia, primum ab Aegyptijs ad Asiaticos, et
 à Baccho, qui uniuersum peragraverit orbem, in omnes partes, et usque in
 Indiā disseminatum, et à Græcis præter omnes nationes, ob cæli illius cum natu-
 ra vini benignitatem feliciter excultum, à belli usque Troiani tempore legitur
 apud Homerum, fuisse celebratum. A Græcis verò cum dimanauerit ad Ma-
 cedonum monarchiam: ut frequenter magnificatum legimus in cenis regalibus
 Philippi, et Alexandri Magni, et postea à Romanis Principibus fuerit ex-
 ceptum, commune visum est meruisse hominum applausum. Unde, adhibito cir-
 cā vinearum, ac locorum cultum exactissimo studio, in superstitione usque cō-
 sueuerunt vina in cenis, ac magnis conuiuijs summis honoribus colere, ut vina
 coronaret in mensis, cum vino libaretur Dīs, cumque aureis ornaret vina poculis
 ac gemis, non ita vinum à gemis quam vino gemmas, et aurum ornari contende-
 bant. Quos imitati ritus Romani Principes, nec contenti Falernis suis, a-
 liisque generosis vinis, quæ Saturno, ac Fauno institutoribus ab usque Abo-
 rigenum temporibus coluerant, unde Italia Oenotria, et Oenotrij viri ab
 optimo virorum cultu fuerunt cognominati, haud canam lautam, nec ple-
 num putassent conuiuium, nisi ultramarinis, et Asiaticis splenderent vi-
 nis. Cum tanto luxu, ac ostentatione effusarum diuitiarum, ut non centesi-
 mas modò, aut millesimas nummum, sed in gloriam quoque duxerint in vi-
 nam cenam Senatorium Censum erogare, xxx. mill. ducat. quo videlicet
 sumptu magnum etiam alerent Exercitum. Hinc tanta fama, et immensa
 pretia vinorum apud auctores, Maronæ vini in Chersoneso Thraciæ apud
 Homerum, quod vigintuplum aquæ caperet, Lesbij, Chij, Aruisij, Tmolit-
 tis, Rhodij, Cretici, ne dicam nunc alia. Quibus tractu temporis mutatis
 rebus, et imperijs simul, vel exoletis in totum, vel dimisso cultu, vel muta-
 tis facile nominibus, apud illas nationes post Homerum, et Hippocratem, quan-
 quam à Galeno, Plutarcho, et Plinio, totius antiquitatis censore, diu cele-
 brata extiterint, tandem nedum genera defuerunt, sed monstruosa panem illorum
 nomina videtur, ac noua subinde sunt renata, nec minus forsitan generosa, præ-
 sertim in Italia, quorum propterea noua moliri tractationem iam quisque scirebi-
 tur esse necessarium. Hoc vero studium (Princeps nobiliss.) non me latet, cum
 Physiologis potius videatur relinquendum, et otiosis litterarum, nec eiusmodi
 scriptis deceat occupare tui istius amplissimi ordinis Principum mentes: si
 quando tamen licebit à maiori mole curarum ad hac humaniora Musarum
 diuor-

diuortia secedere, haud quidem hanc tibi, in omni doctrinarū genere exerci-
 tatiſſimo, alienā speculationē à tuis amēnis studijs fore exiſtimo. Parcant
 mihi tua benigniſſima aures, qui mira aquanimitate proprie laudis non es
 avidus, ac deceat mancipium tuū per Epistolā, magnificis tuae perueſtiſſe, ac
 ornaſſiſſima ſobolis trophæis, hoc meū in te adornare studiū. Quis non mire-
 tur in historijs ad hunc uſq; diē perennem, & armis, & omni virtutū gene-
 re Columnenſium Progenitorū tuorū nobilitatem, quorum tu imitari heroi-
 cas actiones natus eſ? Inter tot praeclaras Romanorū noſtrorū familias (quod
 cum ipſorum pace ingenuē dixerim) quae nā in tota etiā Italia, prae tua Co-
 lumenſium familia, & virtute, & antiquitate nobilior? quando à prime-
 ua illa Romanorum maiestate, non obſcura habentur ex historijs traditio-
 nes, ex Conſularium ordine Leonem Columnā, ſub annis centum Chriſtiana
 ſalutis, floruiſſe, & Picum filiū, qui B. Agrippina, & Baſſa martyrum geni-
 tores ſunt in martyrologijs celebres. Colligitur poſtea ex auctoribus Germa-
 nicis clara memoria Columnenſiū, qui ſub anno quadringenteſimo in quin-
 quageſimū, Enemberg Comitātū in Franconia promeruerint, ubi villas, ca-
 ſtra, ac ciuitates à fundamentis erexerint. In quorum fidem, quod tū domi-
 rium bello fuerint ab ea uſque tempeſtate formidabiles, ſatis indicat Eutro-
 pij teſtimonium, cum ſub Theodoſio iuniore tota ſerē Europa, & Italia Go-
 thorum arderet incurſionibus, illos ex Africa ad hanc oram Romanam
 cū ingenti claſſe aduentantes, occuſu Comitum Marini (quod tui per amice-
 ni oppidi prope Romam nomen eſt) receſſiſſe. Legitur, & ex annalibus Aia-
 cenſis ciuitatis in Corſica circa annum DCCXVI. Ugonē Columnā, Guido-
 nē Sabellū de Comitibus, & Raimundū Naſicā nobiles Romanos, occupa-
 to iā illo Regno à Mauris, & Saracenis, illos expulſiſſe, Ugonē verò eius Re-
 gni obtinuiſſe dominiū. Circa milleſimū autē Chriſti annū, eoſdē legimus ex
 Germanis auctores, cū Ferſfridus, & Lādulfus fratres, in Italia bella gere-
 rent, mortuo Landulfo, Ferſfridū Petro nepote in ſuū locū, & in fidē Capua-
 ni Comitum proſecto, rediſſe in Germaniā, proq; rebus multis praeclare geſtis
 meruiſſe, ut ab Henrico III. Imp. Zollern Comitatum in Sueuia Vindelico-
 rū obtinuerit. Vnde poſteri Burgrauii Norimbergenses à Rodulfo I. Imp.
 Federici Comitum Sororio, & Marchiones Brandenburg à Sigifmundo Imp.
 in gratiā Martini V. ex ueſtra Columnenſium familia Pont. Max. Duces
 Pruſſiae, & Barones de Fels prouenēre. Ex cuius poſt modū ſūmi Pōt. breui
 ſuo Chirographo ſubſcripte patet, Federicū Brandeburgensis Marchionis
 filiū, ab Hederigo Polonia Rege Sereniſſ. filiā in uxore duxiſſe. Ut merito in
 preſentē uſque diē gloriantur ſplendides illi Comites, ac Marchiones ab anti-
 qua, ac celeberrima Columnenſi proſapia ſe fuiſſe oriundos, & qui regales
 cū Regina Polonia meruerint nuptias. Hinc quos per omnē atq; Colūnenſes
 Principes, & domi, & militia ad omnes dignitates habuerint progreſſus, te-
 ſtes ſūt Platina, Blodius, Sabellus, Volaterranus, qui illos tā geſtis paſſim
 bellis

Eutrop.
 lib. 4.

bellis inuictos, quàm Ecclesiasticis ornatos fuisse dignitatibus commemorat
 Cardinales, Episcopos, Archiepiscopos, & Prælatos alios permultos, & hos
 inter Stephanum Columnam, quem Franciscus Petrarca multis celebrat
 locis, omni virtutum laude, munificentia, & liberalitate clarissimum. Cum
 tanto inquam progressu post felicem illum Pontificatum xiiij. annorū Marti-
 ni V. & tot aliarū Personarum illustriū, & sæcularium dignitatū; ut con-
 stet iam Progenitores tuos, & Auos, à superno vsque Mari ad inferum per
 mediam Italiam ad centum, & amplius milliaria amplificasse vestrum do-
 minium. Quos inter Prosperos, M. Antonios, Fabricios, Ascanios, pro ser-
 uata sæpius Italica libertate passim historia celebrant. Et non minoris or-
 namētū Ascanium auum tuum, cui iuncta viro ex regia stirpe Ioanna Ara-
 gona Alphonsi primi Neapolitanorum Regis proneptis, ad regiam nobili-
 tatem euexit vestram Columnensium Familiam, & filium M. Antonium
 inter alios genitorem tuum. Qui ob partem ultimo Diuina ope contra Tur-
 cas in Ambracio sinu victoriā post hominum memoriā admirabilem, cū ap-
 plausu totius Christianæ Reip. meruit, ut, quos honores Roma post declina-
 tionē Imperij, iam multis elapsis sæculis, non viderat; solempni triumpho Ca-
 pitolium, de more maiorū, ascenderet, ac laurea ornatū Corona in Vaticanū
 ad limina Apostolorū progressus, cū spolijs tanta victoriæ, Senatu P. Q. R.
 triumphante Vota reddidit, ornamentūq; in cōmuni latitia dedit Vrbi, &
 Italie ad immortalē Dei Saluatoris gratiam Verū quid ego audeā breui
 per epistolā excursu cuncta prosequi, quæ ex fide dignis traditionibus prope
 diem (ut spero) nouis historijs relata videbimus in clarā lucem? Non ob-
 scura id quidem memoria est, quinos ex nobili Columnensium familia san-
 ctitate insignes diuersis temporibus extitisse: Beatam Agrippinam, & Bas-
 sam, quas dixi, martyres, Egidium posteris temporibus, Margaritam, &
 Bartholomæū: & venerandæ insuper memoriæ beatam Thomasinā, de qua
 S. Laurentij Moniales in Panisperna solemnem faciunt commemoratio-
 nem. Vt breui tandem compendio reliquas comprehendam personarum ex
 tua præclara familia dignitates, merito sibi hanc honestam gloriam suo iu-
 re ac virtute vendicare poterit, quod ex omni statu hominum, ex sæculari-
 bus quidem muneribus ad Consularem vsque peruenerit dignitatem;
 ex Prælatis ad summum Pontificatum euecta sit, & in religione tandem
 Catholica sanctis viris, ac mulieribus futura sit in omne æuum illu-
 stris. Quorum tu omnium sanctos mores, ac Heroum gesta dignissimus he-
 res amplexus, cū illam ingenuè profiteri soleas cum Platonicis veram
 esse nobilitatem, quæ sit cum virtute coniuncta, eamq; in omni vitæ actione
 prosequaris. spem de te excitasti nouam in isto S. R. E. Ordine Cardinaliū,
 ut pro religionis cultu, ac singularis tue sapiētiae studio, pietate erga omnes,
 ac propenso in studiosos animo, antiquā Martini V. Columnensis Pōt. Max.
 proavi

Proavi tui gloriā sis recuperaturus. Nam, cū tot egregijs Diuina gratia,
 & animi, & corporis, nec non fortuna bonis abundes (cum debita reueren-
 tia dixerim, ac exemplo aliorum in ista amplissima dignitate Cardinaliū
 quam de te non præbes maiore in dies expectationem? Quem nimirum pie-
 tate, & amore virtutis, è medijs plateis videmus suscipere studiosos, &
 quos bonæ indolis agnoueris, eos tuis opibus foues, promouesq; ad bonarum
 artium studia. Quorum in censu de me, haud assentari velim tuo candidis-
 simo animo, qui meam ingenij tenuitatē, laboriosā, q̃ in his studijs senectā,
 nec rogatus, sed pro tua duntaxat benignitate, ac virtute, subleuare suscepe-
 ris, cū maiora in me hætenus, quàm promeritus sim beneficia contuleris,
 ea quidem ego fatebor magna, sed Ascanium Columnam Cardinalem non
 decuisse minora dare, cui mea deuoui omnia. His equidem ergo fretus non
 dicam auspicijs, sed gratijs, ac virtutibus tuis in his meis fouendis de Viro-
 rū natura Commentarijs, ea quidē qualiacunq; apud me pro tenui doctrina,
 habeatur, eò alacriore suscepi animū, ut aliquē locū apud bonos sint habitu-
 ra, quòd illa viderim à te, pro subiecti saltem nobilitate probari. Præcipue
 verò, cū illam partem, quæ est de Conuiuijs antiquis, eximio tuo iudicio
 commendaueris, hac tua equidem tutus auctoritate (nisi viderer cum Comi-
 co memetipsum mea studia cōmendando extollere) ausim asserere, quòd hac
 pars de ritu Antiquorum in illis Conuiuijs, si cum septimo nostro de Ther-
 mis Romanorum libro coniungatur, certam præbere poterunt normam de vi-
 uendi more illorum temporū, de vestitu, & cultu, deq; totius vitæ disciplina,
 vnde ad Imperium prouenerint, ac fore propterea lectionem non modo stu-
 diosis desiderabilē, sed Principe quoque viro dignissimam. In aliquam ve-
 rò gratia partē tibi viro optimo, non iuero equidem inficias, quòd ob ingentē
 auctoritatum molem, quas præsertim ad illos antiquitatis ritus lucem opus
 fuit adducere; valde in primis ex tuæ Bibliothecæ monumētis, quā ab uni-
 uerso ferè terrarum orbe collegisti, & ex omni classe auctorum, ac linguarū
 amplissimam fuerim iuuatus, ac tuo iudicio in multis fuerit hoc studiū ex-
 cultum. Eò maiorem verò inijisse gratiam videberis cū bonis, & apud om-
 nem Italiam, digniss. Princeps, qui me ad hæc studia promoueris; quoniam
 post communes Theorias tribus primis libris de Vini natura, & differen-
 tijs, & causis, & de eorum usu etiam in lautissimis illis conuiuijs lib. IV. sub
 nectendæ erunt in reliquis libris singulares de Italia vinis historia, quæ ceterū
 altera susceptæ tractationis esse poterunt doctrina. Luculento præsertim
 adhibito ordine, quo veluti per manus ducendos, qui legerint, supponimus
 in totam Italiam. Nam sumpto à generosis in Campania felici vinis, & à
 Falernis initio, secus Tyrrheni Maris littora per Calabriā in Siciliam pro-
 cedemus; cuius nobilis Insula descriptis vinis, & quæ instar Sicilia sunt Sar-
 dinia, & Corsica, & cum his vicina Aeolia; post hæc ex ordine per Farū cir-
 cun-

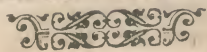
cundata Sicilia, ceterum locum honoratiorem Romam redibimus. ex qua recto
 tramite per Etruriam in Liguriam, ad Genuam, et Subalpinam regionem, transi-
 mus ad Insubres, et Mediolanum. Exinde, excursorum inque Pado, per Cisal-
 pinam Galliam sub Ratios, per lacum Benacum, ad Venetiam, et Forum Iulij
 percurremus. Vnde ab Aquileia, et Istria finibus proximè ad montes, qui
 longè ex Rætij, et Helvetij montanis alto ceterum argine coronant Italiam,
 eiusque felici fouentur aura, usque ad Rheni cursum per Sabaudiam, excur-
 mus in latissimam Galliam: cuius descripta de vinis eius præcipuis compen-
 diaria historia, superatis penes Aquitaniam, et Garumnæ Pyrenæis mō-
 tibus, in amplissimam descendemus tuo ductu, ac consilio Hispaniam. Quæ
 hodie sub Philippo, Rege Catholico, potentissimo, cuius tu dignissimus Alum-
 nus es, felicissimo, quanquam audio à te eximie præditam vinis generosis, et in
 cunctis natura gratijs secundissimam, ijs quidem sic breui similiter compen-
 dio compræhensis, relinquenda erit plenè magis ab Hispanis scriptoribus cō-
 scribenda, et à me in tuam gratiam, qui decus es splendoris Italiae, et præ-
 sidium meum, commodiore loco celebranda. Vale. Romæ. Kal.
 Maij. CIO IO XCV.

Illustri viro Medico egregio IULIO IASOLINO,
 In ANDREAE BACCII Opera, sub protectione
 ASCANII COLUMNÆ CARDINALIS
 Ioannis Francisci Lombardi Theologi Neapolitani
 PANEGRICON.

SINT Mæcenates, foueant qui arcana Minervæ,
 Inclite erunt artes, quæ latuere diu.
 En Mundi Thermas pertractat Baccius: idem
 Vinorum Italia differit historias.
 Hinc Veterum mensas referat conuiuia lauta.
 Ingenteis luxus, accubitusque toris.
 Quas Gemmas celebrat sacra Exodus, inde recenset.
 Adiectis quas Rex possidet Aethiopum.
 Occultas rerum causas, penetratque Metalla,
 Natura ut pateant plurima facta palam.
 Describit radio cunctarum exordia rerum.
 Dira venena docet, præbet et Antidota.
 Quis non Angelos vocet hunc Iasoline virum, quem
 Tot Natura ornat dotibus ingenij?
 Magnus es ò proprijs Virtutibus optime Bacci?
 Sed tibi maior honos venit ab ASCANIO.



CLEMENS PAPA VIII.



Ad futuram rei memoriam.



VM sicut accepimus, dilectus filius Andreas Baccius
cuius Romanus Philosophus, ac medicinae in hac alma
Urbe professor, ad communem Reipublicae utilitatem,
opus quoddam de naturali vinorum historia, ac de vi-
nis Italiae, deq; conuiuijs Antiquorum septem libris
descriptum daturus sit in lucem, sed vereatur, ne in-
gentes sumptus, ac labores in eo componendo, eden-
doq; suscepti, in maximum ipsius detrimentum redun-
dent, si opus ipsum absq; eius licentia recudi ab alijs contingat. Nos eiusde
Andreae comodo, & utilitati consulere cupientes, Motu proprio, & ex certa
nostra scientia, non ad alicuius pro eo nobis oblatae petitionis instantiam,
omnibus, & singulis personis, praesertim Bibliopolis, & librorum impresso-
ribus, tam in Alma Urbe, quam reliquis terris Sanctae Romanae Ecclesiae me-
diatè, vel immediatè subiectis, in virtute sanctae obedientiae, ac sub quingen-
torum ducatorum auri de Camera poena irremissibili, & amissionis in super
librorum, ac excommunicationis poenis, toties incurren. quoties contra fa-
ctum fuerit: ne durante decennio proximè à die impressionis operum praedi-
ctorum, & cuiuslibet ipsorum, sine expressa dicti Andreae auctoris licentia
imprimere, seu ab ipsis, vel alijs praeterquam de eius, ut praefertur, voluntate,
que ex litteris ipsius Andreae manu propria subscriptis constare debeat, im-
primenda, vendere, seu venalia habere, aut proponere audeant, seu praesu-
mant, etiam sub quacumq; conditione, vel praetextu praestita, vel mutuata ab
alio, quam ab ipso Andrea, Apostolica auctoritate districtius inhibemus. Et
nihilominus dicto Andreae, ut supradicta opera, postquam ab Inquisitoribus
haereticae prauitatis reuisa, & approbata fuerint, quotiescunque, & quando-
cumq; sibi placuerit, in alma Urbe praedicta, ac alijs nobis, & Sedi Apostoli-
cae subiectis locis, & territorijs imprimere, seu imprimi, vendi, ac distribui
facere possit, & valeat concedimus, & indulgemus. Mandantes vniuersis
Officialibus generalibus, tam spiritualibus, quam ipsius Status Ecclesiastici
† Guber-

Gubernatoribus; vt quoties pro parte dicti Andree fuerint requisiti, aut aliquis eorum fuerit requisitus, ipsi Andree in premissis efficacis defensionis praesidium praestent, ac alia opportuna iuris, & facti remedia dicta auctoritate exequantur; inuocato etiam ad hoc, si opus fuerit, auxilio brachij secularis, irritumq; & inane, si secus super his a quoquam, vel quauis auctoritate, scienter, vel ignoranter contigerit attentari, decernimus. Volumus autem, vt praesentium transumptis etiam in ipsis voluminibus impressis, eadem prorsus fides adhibeatur, in iudicio, & extra, quae ipsis originalibus adhiberetur, si essent exhibitae, vel ostensae. Non obstantibus constitutionibus, priuilegijs, indultis, & litteris Apostolicis, ceterisque contrarijs quibuscunque. Datum Romae apud Sanctum Petrum sub annulo Piscatoris die septima Decembris M. D. XCVI. Pontificatus nostri anno quinto.

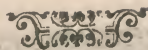
M. Vestrius Barbianus.

ORDO

ORDO TRACTANDI
DE VINORVM NATVRA
LIBRI PRIMI CAPITA.



RAEFATIO de vetusto vinearum cultu in Italia, vnde
oinotria dicta. Cap. I.
Quæ prima de vinis fuerint apud antiquos instituta. Cap. I.
Quæ ab auctoribus antiquis sint colligenda de vinis. Cap. II.
Vinorum censura apud Dioscoridem. Cap. III.
Ex Galeno, & antiquioribus Medicis censura. Cap. IV.
De communi natura, & cultu vinorum antiquorum ex Plinio. Cap. V.
Ex Athenæo, mira in potibus vinorum notatur vetustas. Cap. VI.
Quàm variabilis sit vinorum substantia in generibus suis, occasione naturæ,
& cultu apud varias nationes. Cap. VII.
De vinorum cultu comparatio inter antiquos, & nostro tempore. Cap. VIII.
Iudicium circa vina antiquorum, & eorum vsu. Cap. IX.
Retornatum vinum nostri temporis, & eius variæ artes. fol. 16
Vinorum nostri temporis simplex cultus, præsertim in Italia. Cap. X.
Vitium, & vuarum species esse innumeras, & quantum degenerent à natura
soli, ac cultus varietate. Cap. XI.
De Passis vuis, ac Passulis, & Scebelite vua, Zibibo. Cap. XII.
Passum vinum, Defrutum, & Sapa, & quæ eorum differentia. Cap. XIII.
Defruti, & Sapæ qualitates, & modus. Cap. XIV.
Vinum coctum, & vinum crudum, & locorum qualitates. Cap. XV.
Apotheca vinorum antiquorum, fumarium exsiccandis super fumo vinis. Cap. XVI.
Vinum crudum quantum differat nostris, & antiquis temporibus. Cap. XVII.
Mustum, & communes musti differentia, à substantia & partibus eius. Cap. XVIII.
De Lora, & secundarijs vinis. Cap. XIX.
Oenanthinum, & Labruscæ vinum, & Raspatum nostri temporis. Cap. XX.
De Fece vini, & Resina. Cap. XXI.
Fæcata vina, & quas hodie Aquettas vocant in Ripa Romana. Cap. XXII.
De Aceto, & eius mirifica natura, vtq; partibus constet contrarijs. Cap. XXIII.
In Aceto esse partes calidas, in comparatione cum Omphacîo, & herbis. Cap. XXIV.
acidis. Cap. XXV.
Acidarum frugum facultates in comparatione cum Aceto. Cap. XXVI.
Oximel, & Oxicraton, & Acetosum simplex. Cap. XXVII.
Acetum Scyllite, & Oximel Scyllite. Cap. XXVIII.
Aquæ vitis modus, vtilitates, ac noxa. Cap. XXIX.
Apparatus vinorum ad conseruationem, ex antiquis, ac nostris. Cap. XXX.
De purgandis vinis, & quibus remedijs præseruentur à vitijs. Cap. XXXI.
Nouus modus conseruandi vina. Cap. XXXII.
Appendix, ac nouum iudicium conseruandi vina. Cap. XXXIII.
Formula nostratis condituræ ex institutis antiq. folio 51



Index Capitulum.

LIBRI SECVNDI CAPITA.

D E proprijs vinorum facultatibus, ac differentijs ad vsum nostri temporis.	Cap. I.
De communi temperamento vinorum, an calidum, an frigidum.	Cap. II.
De vinorum differentijs ex ætate, & <i>et ætate</i> , & vini noui.	Cap. III.
De vinorum differentia à substantia.	Cap. IIII.
De vinorum differentia à colore.	Cap. V.
De vinorum differentia à sapore.	Cap. VI.
Dulcia vina, & Horna, & quatenus differant ab antiquis, & nostris.	Cap. VII.
De vinorum differentia ab odore.	Cap. VIII.
De vinorum differentia à facultatibus, & quæ generosa, & quæ imbecilla.	Cap. IX.
De temperandi vini modo, quæ Diluta, & quæ Picata, & Gypsata vina,	
1. & Ciceon.	Cap. X.
Olygophora, aquosa, & debilia nostri temporis.	Cap. XI.
Pramnion, & generosum vinum antiquorum.	Cap. XII.
De causis, quæ de vinorum natura, & de terræ dignitate in causis, & differentijs vinorum, considerandæ sunt.	Cap. XIII.
De causis fecunditatis, & differentiarum vinorum penes Astronomi-	
corum iudicia.	Cap. XIII.
De fecunditate vinorum causæ naturales.	Cap. XV.
Communis causa fecunditatis terrarum maritimarum Regionum ex aqua	
maris.	Cap. XVI.
De causa materiali, & de fomite terrestri in vitibus.	Cap. XVII.
Cur aliquæ regiones fecundiores, aliæ minus.	folio 86

LIBRI TERTII CAPITA.

P RAEFATIO de his, quæ in communi vfu vinorum tractanda sunt.	Cap. I.
Methodus, ac communis distinctio facultatum, & operationum ad om-	
nem vini vsum.	Cap. II.
An crassa veterum vina eiusdem effectus fuerint cum nostri temporis vinis.	Cap. III.
De communi vfu vinorum, & quatenus nutrant. Tria Iuniorum paradoxa.	Cap. IIII.
Omne vinum esse nutritium, pro sui varia facultate.	Cap. V.
Vinorum electio, atque vsum penes anni tempora.	Cap. VI.
De vfu vinorum in sanitate tuen. & per ætates, & sexus, & exercitia.	Cap. VII.
De vfu vinorum, & quatenus conueniant studiosis, senibus, & Principibus.	Cap. VIII.
De communi vinorum vfu in Febribus.	Cap. IX.
De vfu vinorum in febribus putridis, & continuis.	Cap. X.
De vfu vinorum in febribus Hefticis, & Marasms.	Cap. XI.
Quæ vina, & quatenus conueniant in morbis particularibus.	Cap. XII.
Quæ vini vsum sit in catarrhis, & affectibus Thoracis, & ventris.	Cap. XIII.
Quæ vina conueniant in affec. ventriculi, & hepatis, & aliorum mem-	
brorum nutritionis.	Cap. XIII.
Quæ vina conueniant in affec. renum, & vesicæ.	Cap. XV.
Vini exterior vsum in vulneribus, & vlceribus.	Cap. XVI.
De vini vfu in medicamentis.	Cap. XVII.
De euitanda ebrietate, & temulentia, & omni vitio vinorum.	Cap. XVIII.
Ebrietas cur aliquando sit admittenda, ex Platone.	Cap. XIX.
Vini effectus, & humoris melancholici adsimiles, in affectibus etiam ani-	
mi ex Aristotele.	Cap. XX.



LIBRI

Index Capitulum.

LIBRI QVARTI CAPITA.

IN PRIM A PARTE.

DE Conuiuijs antiquorum, deq; vinorum in illis sole mni ritu, sum-	folio 127. a
ptuosiss. quę tractanda sint. Præfatio.	127. c
Auctores qui tractauerint de Conuiuijs.	128. a
Abstrusa de vinorum vsu, quæstiones.	128. a. c
Medicis præcipuè tractandum esse de Conuiuijs.	129. c
Horarum distinctio, quibus homo Romanus dispensaret vitæ mûnia.	130. & seq.
Ientaculum, Prandium, Merenda, Cœna, & Comestatio.	132. a
Cœnarum ritus, ac genera.	133. c
Leges latae de Cœnis.	134. c
De Triclinio, ac eius locis, ac genera.	135. a. c
Mensarum ordo, ac distinctio, forma, ac materia.	136. e
Lectulorum, ac Mensarum apparatus, ac locis.	137. c. & seq.
Lectulorum Conuiualium, ac Cubicularium ratio, ac eorum materia.	139. d
Accubitoria, ac Stragula lectorum, Torus, ac Toralium varia supellectilis.	140. a
Pulvini, ac Cetericalia in accubitorijs.	141. c
Cœnatoriæ vestes, & balneares diuersæ.	142. d
Lauationes ante Mensam.	143. b
Lintea, & alia vtenfilia ad Mensam.	

IN SECUNDA PARTE.


DE Accubitu antiquorum ad mensam, & de communi cœnarum ordine.	144. a
An sederent ad mensam.	145. a
An accumberent toris.	146. a
In Cœna Domini.	146. c
Honestas mensarum nostri temporis.	148. b
Accumbentium antiquorum ordo, & personæ.	150. b
Ministri Conuiuales, & Attienses.	151. e
Mensarum ordo, atque vsus, cum suis vasis.	153. a
Vasa innumera, & eorum vsus, ad mensam Escariam.	153. d
Magnificencia in cœnis regijs, & epulandi ordo.	156. a
Ministeria ad mensas, & varij epularum Missus.	157. a
Esculentorum censura, ac Panificia, & varia ex eis obsonia.	158. a
Bellaria, & Tragemata, & quæ nostris similia.	159. b
Esculentorum ex carnibus, varia genera, & quæ nostro tempore in vsu.	160. a
Ex Piscibus Esculentorum genera, ac pretia.	162. b
Apparatus Coquinarij.	163. c
Oglia Poderida in mensis Hispanicis inclyta.	165. b
Chorus Gratiarum conuiualium.	167. d

TERTIAE PARTIS.

Mensa vinaria, & quæ ad eam pertinent vasa innumera.	168. a
Vitrea, Chrysellina, Murrhina, & Murrhea, Porcelana.	170. b
Ministri vinorum, Pincernæ, & vasa potoria.	171. c
Miscendi modus, & temperandi vina.	172. c
An frigidum veteres, an calidum biberent.	173. c
Ad auctoritates calidi potus perperam adductas.	175. c
	Ther-

OTIUM

Index Capitulum.

Thermopolium Romanorum, & eius icon.	fol. 178. a
In Thermopolijs restitutis elogium.	179. a
Thermopolij descriptio cum Miliarijs, & in eo vasa vinaria.	179. & seq.
Thermopolij, & Oinopolij officinae, & vsus.	183. f
In Regalibus conuiuijs, & in potibus magnificentia, & de vinolentis censura.	185. d
Luxus in vinis, & de vinolentis exempla.	182. d
Luxus, & deliciae in secunda Mensa.	eod.
Bellaria, & Poma in secunda mensa, & eorum pretia.	184. c
Odoramenta, flores, & vnguenta delictiosa in secundis mensis.	184. c
Obletamenta, & spectacula varia in secundis mensis.	185. d
Q V A R T A E P A R T I S.	
Quid coronare vina in antiquis Conuiuijs.	187. b
Quid propinare, qui solemnitas ritus in illis conuiuijs.	189. b
Acquamata, obletamenta, saltationes, & Cytharae son. & Musicae cant.	194. d
Libationes vinorum, & vota in conuiuijs.	191. b
Apophoreta, & xenia, in fine mensae.	191. b
Conclusio de sumptuosiss. ritib. conuiuiorū, deq; vana illius saeculi superstitione.	194. b
Q V I N T A E P A R T I S.	
Virgilij carmen primo Aeneid. in regio Didonis conuiuium ad Aeneam.	196. a
Ordo conuiuij, magnificentia aedium, vestes conuiuales, triclinia, ac ministrorum in triclinijs ordo.	196. b
Ornamenta Reginae, locus ad mensam, stragula, & ordo coenae.	197. a
Ministrorum ordo, ornamenta, ac seruitia.	198. c
Oblequia, munera, & amoris Didonis initium.	199. b
Coronandi vina, ac propinandi ritus.	200. d
Libamina Dijs, supplicationes, & vota.	201. d
Obletamenta, cantus ad cytharam, apophoreta.	202. b
Comparatio Virgilij cum Homero.	202. b
Arcanum Virgilij iudicium concluditur in conuiuium Didonis.	203. & seq.
	
HISTORIA.	

HISTORIARVM VINORVM ET NOTABILIVM RERVM I N D E X.

A			
A BACVS equiuocares. fol. 166		Agricolarum tria studia.	fol. 82
Abacus vinarius. 168		Agrorum, ac vinearum fecunditas.	77
Pro tabula calculatoria, scri- ptoria, coquinaria. ibid.		L. Terræ dignitas.	86
Abbatia montis Casini. 245		Ahenum vas in conuiuijs.	129
Abbatia Sublacensis. 250		Alabastrum vnguentum in conuiuijs.	191
Abbatia S. Crucis in Clueto. 284		Aletij, siue Litiij vina.	240
Abbatia Clarenallis in Aesinati. 266		Alexandri Magni lusus.	118
Abstergentis facult. vina.	31	Conuiuium militare.	182
Acerba, & Austera. 66. 90		Alimonia vitium humiditas.	84
Acetum, & Aceti cum vino comparatio.	36	Albanum vinum.	2. 4. 263
Aceti cum Omphacio comparatio.	38	Algidum nemus in latio.	292
Acrimonia ratio ex Galeno.	161	Ambrus fluuius in Picens.	256
Aceti ex vino metamorphosis.	38	Aminæum tribus locis.	6
Temperamentum an calidum, an frigidum.	38	Neapoli Pausilipum. 219. Sicilia.	234
Acetum omne vermiculosum.	37	Amabile vinum.	61. 63
Coctione corrumpitur.	27	Amandola oppidum vinum.	216
An calidum antiq.	58	Ameria vinum in Apennino.	255
Acetum Scyllinum.	41	Amphora, quæ mensura.	44
Acetosa herbe succus, & syrup.	40	Quandoque dolium.	ibid.
Acetosus simplex, & qualitates.	40	Annata coctura, anni tempestas.	81
Acetosus panis.	158	Annis Lari oppidi vinum.	20
Acidi fructus, & herbe mali pun.		Analciterium in toris quid.	128. 139
Cidoniorum, citrurum, Tanor Ind.		Anagnia vina, & alia in Hernicis.	281
Cerasiorum, Prunarum.		Ananie vall. in Tridentino.	32
Vua spine, Acetosa Ribo.	39	Anearani, Arcuati, Tortona vina in Cispad.	313
Achaia cultus.	332	Ancona vina.	5. 200
Acu pictæ vestes.	120	Anghæ, & Scotia, quæ fecunditas.	350
Accubationes in Toris.	139	Ancilia Romanis sausta.	152
Accubitoria, & stragula.	119	Andalogia in Hispania fecunditas.	361
Accumberent, an sederent veteres ad mensam.	145.	Anienis fluuius in Tybure fecunditas.	291
& sequ.		Duracina vna, & olei copia.	292
Acreste syrupus, & qualitat.	41	Antidotis quæ vina conueniant.	116
Acroamata in conuiuijs.	191	Antuerpie opulentia, & vinorum copia.	340
Acutis morbis quis vini vsus.	104	Apiciana cæna.	133
Febribus cum accident.	105	Apicianam ruam Muscatelli.	224
Cum syncopi.	106	Apparatus mensarum.	144. & seq.
Adepo vinum.	4	Apparatus coquinarij.	163
Adrianum.	5	Appennini montis fecunditas.	244
Adnauigata vina.	18. 122	Apoplexie quatenus vinum conueniat.	109
Adorem sar quid.	159	Apophoreta dona in conuiuijs.	192
Adijciales cæna.	139	Apotheca, & fumaria vinorum.	26
Adriatici littoris vina.	240	Apulia vina.	242
Adria orbis vina.	ibid.	Aquarum ductus in Thermopolio.	180
Adultis quæ vina conueniant.	101	Aqua calida venalis in Thermopolio.	180
Aemilia vina in Cispadanis.	312	Aque potus quibus vitior.	97
Aenaria insule, quæ Ischia vina.	220	Aqua cruda.	28
Aeoliarum insularum vina.	337	Aquam quoquo pacto nutrire.	95
Aetatum, & sexus quis vini vsus.	100	Aque marinae conditura vinorum.	52. 54
Pueris, iuuenibus, senibus, seruis, mulieribus,		Aquata vina.	31
militibus, operarijs.	100	Aquatilis vinum.	72
Aetna cineris fecunditas.	334	Aqua vitis, & vite.	42
Aglianicum vinum.	224	Aquosa vina, & S. d. p. d. d.	2. 62. 73
		Aquensis ciuitatis vina in Monserrato.	311
		Aquila	

I N D E X.

Cantharus

I N D E X.

Cantharus vas aquarium.	168	Cydoniorum succus.	9
Cantabria, in Hispania, & Castella vet. vna.	165	Cilenti vinum.	227
Capaci vna.	217	Cymbria chersone.	346
Capitis affec. quæ vna conueniant.	109	Cinguli vna.	267
Capite debiles cur facile inebrient.	320	Cypri Insule vna.	332
Capito piscis.	162	Ciuitatis Ducalis Muscatell.	244
Capitolina cæna.	137	Ciuitatis noue in Picenis.	258
Capranica, & Sutri vna.	293	Clarellum vinum, & à Cerillo.	228
Caprarola Farnesiorum antenitas.	ibid.	Clarificati arte vini vitium.	62
Capuani agri fecunditas, & Trebulana vna.	214	Clareta in Provincia Narbonensi.	310. 357
Caput Corsum in Corsica.	234	Clazomenium vinum nobile.	86
Carinula oppidi, olim Calenum.	213	Cluana in ora Piceni antiq.	254
Carniola vinum in vrbeuetano.	200	Coctio vinorum.	16. 78
Carnium esculenta.	162	Coctæ vna.	22
Carpathi montis in Vngaria.	341	Coctum vinum damnatur.	97
Casaca, & Sagana vinum in Corsica.	240	Coloniarum in Picenis nomina.	250
Castelli Candolli vna.	285	Columnæ vetusti oppidi vinum.	291
Castelli de Sanguine, olim Saugri.	245	Columbinæ vna.	18
Castri Veneris in lacu Fucino.	249	Collis scipij vini, & olei copia.	270
Castri S. Iohannis in Cissadania.	313	Comederent semel, aut bis veteres.	130
Burgi noui.	ibid.	Comestatio nocturna.	131
Castrata vna.	17. 34	Comilacus, & litoris vna.	301
Causi oppidi vna.	291	Comitatus Sanctæ Floræ vna.	201
Causæ fecunditatis vitium.	81. per tot.	Computationes familiares.	173
Formales, Agentes, materiales.	18	Concausæ fecunditatis vinorum.	82
Cultus, & à maris aura.	80	Confortare quid proprium.	91
Cato ad mensam sedebat.	150	Congius mensura.	182
Catonis in vino claritas.	182	Conseruatio vini per oleum, & Sapam.	45
Caularis conuiuium.	ibid.	Consuetudo mala moderatur.	98
Casematice vna.	261	Semper attendenda.	103
Cedrus Libani.	136	Non mutanda.	130
Cædubum vinum.	9. 60. 75	Continuis febrib. vini vsus.	105
Ceruisa, Sarsina, Brixilli.	262	Conuulsio, & spasmo.	109
Celiaca passioni.	112	Coniuncta antiquorum quæ fuerint.	117
Censura in veterum scriptis de vinis.	3. & seq.	Coquina, & Culina.	163
Censura contra nouum apparatus vini.	50	Coçyra in Ionio mari vna, & Romania vi-	333
Cerreti Trebianum in Fabrianen.	267	num.	101
Ceruisia varia genera, & nomina.	35. & seq.	Coridis affectus quis vini vsus.	187. 200
Casis Cefanum vinum.	270	Coronare vna.	22
Chia vna, nunc à Scio Insula.	333	Corynthia vna.	75
Chium vinum potens.	6. & seq. 75	Corynthium vinum Pramnium.	231
In Falernis.	210	Cosentia vna.	333
Vetustum damnatur.	91	Coum vinum in Aegæo mari.	119
Inueteratum calidum.	60	Crapula, & xpoçia Græcis noxia capiti.	122
Cæna quid, & Prandium.	145	Et Temulentia quid differat.	14
Cænatio, & Cænatiuncula.	134	Nomina varia,	75. 331
Cænaculum.	134	Crateres pretiosi, & genera.	169. 189
Cænarum ritus, ac genera.	132	Crocus in mensis.	165
Cæna in communi vsu.	130	Cryptæ oppidi in Picenis.	253
Cæna regia à antiquorum luxuosæ.	165	Chrysendata lances.	155
Cænatoria Vestes.	141	Chrysus suet. in Transylvania aureas.	170
Cænetensis agri amantitas.	325	Crystallina vasa.	28
Cerasia acida, & eorum vinum.	39	Cruda vna nostri temporis.	155
Cerasium vinum, & Cerilli oppidi.	229	Cultor terrarum, & vinearum antiqui.	2. 11. 13
Cæreales cæna.	152	Cultus, & ars vinorum varia.	15. 69
Cephææ, & Hemierania vna.	109	Culullus.	169
Cephalos Piscis.	163	Cupedia, Cupedinarij, & Cupedinarium.	160. 161.
Acetum.	151		
Cibilla mensa.	256		
Cycon poculum apud Hippocratem.	75. 121		

INDEX.

Cyathizzare quit.	198	Ebullitio vinorum in tinis.	16
Cyathus.	169. 1. 77	Cum Lupulis.	17
	D	Educatio variat mores.	101
DACIAE, quæ hodie Transilvania sc-		Emilie vina.	261
cunditas.	341	In montanis.	317
Dapales cœne.	132	Elixæ in mensis.	157
Dapiferi.	158. 152	Empyricum vinum ad luem vener.	117
Dapum genera, & Dispensatio.	298	Enchrypius panis.	160
Decoque aquam.	273	Enervata, & Castrata vina.	74
Defecatum vinum.	62	Epulandi ordo.	156
Defrutum.	13. 24	Epularum genera.	131
Defrutum vinum, vereduni, Borbonij. Dis-	358	Ephemerarum febribus quis vini usus.	104
ti in Gallia.	44	Ex bubone.	ibid.
Despumatio vini ex dolijs.	13	Ex animi passione.	105
De vini usu leges antiquæ.	173	Epilepsie quæ vini ratio sit.	109
Deum in libra pondus.	112	Escaria mensa.	133
Diabetica passioni quis vini usus.	134	Escarie vuc.	16
Dieta quæ pars in domo.	112	Esculemia ex carnibus.	160
Diarrhæe quæ vini ratio.	196	Ex piscibus.	164
Didonis convitiium Aeneæ.	71. & seq.	Escurialis templi regium edificium in Hispan.	362
Dilutum vinum, benè aquatum.	55.	Eugubij vina.	261
Differentiarum vinorum communis distin.	ibid.	Europe, atque Italia felicitas.	70
Dua prima à natura, & accid.	56	Exercitatus quis vini usus.	102
A iuuantibus, & nocentibus.	89	Exercitati cur promptius inebrient.	120
A cultu vinorum.	120	Extemporanei lecti antiquorum.	131
Dilutum cur magis excitet vomitum.	71. 72	Extremarum terrarum ultra mare Germanicum	
Dilutum vinum medicatum.	238	quis vini usus.	346
Dindima Insule vinum.	133	Externa vina, & de Facilijs lib. VII.	229
Dionysia Bacclij ludi.	243		F
Dionedis aues in Tremite Insula.	4	FABRARI in Sabinis.	223
Dioscorides de vinis censura.	48	Fabriani, & Serræ S. Quirici Trebulana.	267
Dyota vas vinarium.	154	Facilita vina ceruisia, Zyrium, Hala, Cedre-	
Discus æquiuoca vox.	151	lea.	392. & seq.
Dispensior in cœnis.	113	Facultatium vinorum censura, & quot loca, tot	
Dissenteria quæ vini ratio.	44	differentia.	59
Dolia figlina, & lignea.	ibid.	Faleri vini briseria.	208
Picata antiquæ, & alij apparatus.	43	Locus, & genera, & cur defecerit.	209. & seq.
Deliarium.	108	F. A M E M thorexis sanat interpretatio.	138
Doloribus capitis quæ vini ratio.	236	Falisci, M. Flasconis vino.	297
Drepani vini in Sicilia.	134	Fami canina vina.	110. 118
Dubia cœna quæ.	65	Falsanicum vinum Paula.	230
Dulce, & Amabile vinum, & quæ delectent	65	Far.	159
gustum.	65	Farcimen ex tritis carnibus.	163
Dulcia diuersa antiquæ, & nostris.	66. 69	Famularum seruitia in mensis.	198
Diuersi apparatus.	67	Farnesicrum terris vina.	296
Dulcium vinorum gradus.	69	Febribus Putridis quis vini usus.	105
Sine odore.	66. & seq.	Tertionis, continuis, Ephemeris.	106
Dulce nullum Album antiquæ.	121	Fæcatum vinum, & defecatum.	62
Dulce cur minus inebriet.	ibid.	Fæcata vina, & Aquesta.	36
Superbibitum prohibet ebrieta.	18	Ex acidis aquis.	ibid.
Duracine vuc.	260	Fæces in vino, & Aceto calidæ.	33
Durum, & crudum vinum.		Fæcis combustæ encaustum.	35
	E	Fæcunditatis terr. & vinearum causa.	75
EBRIETAS, & Sobrietas opposita.	117	Æstrnomicæ, Naturales, & à situ.	80. 81
Ebrietati remedia.	122	Ferales cœne.	133
Ebrietatem cur morbi frigidi sequitur.	119	Fermenti natura acida.	158
Apoplexia, & Epilepsia.	125	Ficilia, & Figlina Vesta.	168
Repermina mors.	119. 125	Ficilium vas vinarium.	162

Figura

I N D E X.

†† 2 1A-

I N D E X.

I			
I ANVS primus cultor vinearum in Italia.	1	Laetatio Manuum ante mensam.	142
Iannæ costa, & vina.	308	Laetæ civitat. trans Pad. vina.	316
Isteriia quatenus vin. conuen.	112	Laurenti in Latio antiq. vina.	281
Tentaculum Rom.	130	Laurenti in Picens claritas.	259
Iliæ Insul. in mari Tusco.	302	Lebetes in Triclinio.	163. 198
Inappetentia vini vsus.	110	Leftuli conuivales.	137
Incubo quæ vini ratio.	109	Leftisternia deliciosissima.	140
Inferie Rgm. Iudi.	133	Leftulorum, ad mensarum apparatus, ac locus.	135
Inflationis ventris quis vinis vsus.	111	Leftulorum forma, ac materia.	135
Inflationi faucium quatenus, à vino cauendum.	110	Plutens, & sponda quæ.	192
Immistum, & Impermistum vinum, purum.	75	Leges de vsu vini.	13
Igilij insula in Tusco mari vina.	302	Leges bibendi penes conditiones hominum.	100
Ignor villa in Pistorien. amœnitas.	305	Leges Parsimonia Romanorum.	161
In odora vina quæ, & qualitates.	69	Leges latae de Cœnis.	133
Insanae quæ vini ratio.	108	Lexa fit sæpè patientia furor.	126
Infantibus, & nutricibus vini vsus interdicatur.	91	Lesbium vinum potens.	75
Insolatus vini ex Gal.	25. & seq.	Lethargus ex furore.	126
Dulcedo.	66	Libare ritus sollemnis in cœnis.	192
Insulubrium vina, & Mediolani.	374	Libani montis fecunditas.	335
In valle de Noto vina in Sicil.	235	Urbes, & Flumina.	336
In valle de Mazzara fecunditas.	235	Ligula, & Lingula quid diff.	155
In Casilino, & Aquinati.	247	Lignea dolia, & Fictil.	30. & seq.
In Aprutinis sub Adria.	244	Cur lignea necessaria.	51
ITALIA Oinotria dicta à vino.	1. 205	Lignei lecti.	138
Italia vinorum historie.	205	Lictij, siue Aletij vina.	241
Litus, & dispositio.	207	Ligustica vina in ora Genue.	308
Primus vinorum cultum.	205	Lienteria qui vini vsus.	112
Italie, & Europæ felicitas.	79	Linter vasculum aqueum.	170
Italia foveri terrestri igne.	207	Liparæ Insul. vina.	237
Vestigia ignis multis locis.	207	Litorum Tyrrheni, & Adriatici maris cur va-	260
Italia vina antiquior. nunc obscura.	8	ria fecunditas.	28
Censura ex Athenæo.	198	Lixini esse partes calidas.	240
Instrumenta mensarum.	269	Locorum circa lacum Fucinum.	320
Inter annes oppidi vini.	269	Circa Benacum.	317
Inter mittentibus febribus, quis vini vsus, Tertia-	105	Comi Lacum.	32
nis, Quotidianis, Quartanis.	134	Lora antiqu. diuersa à nostris.	30
Iocose mensæ.	114	Lora, Deuterium, & Secundarium vinum.	142
Ischadies doloribus.	119	Lotio manuum, & pedum ante mens.	338
Ischia Insule vina, & Græcum.	258	Louani, & Brandeburg. vineta.	303
Itriola vna, Passula in Picens.	163	Lucensis agri vina.	249
Ius, & Iusculum in pulmentis.	163	Luco ad Lacum Fucini.	200
Ius album.	157	Luminaria in cœnis.	80
Iurulento.	129	Lunæ influxus ad fecunditatem.	307
Iuuenes cur magis ebrj quam Senes.		Lunense vinum, in Lunigiana.	358
		Lugduni agri fecunditas.	241
		Lupie urbis vina.	17
		Lupulorum qualitates in vinis.	343
		In ceruisijs.	133
		Lurconiani cœnæ.	363. 368
		Lusitania, quæ Portugallie vina.	170
		Luterium vas lauacrum.	186
		Luxus origo peregrina.	133
		Luxuose cœnæ.	100
		Lychni in luminarijs.	71. 72
		Lymphatum vinum, & Dilutum.	76
		Immistum.	
		M	
		M ACERATÆ in Picens vina.	254
		Macrobij de ritu epulandi locus.	130.
		Maccaroni vulgò.	266
			Maiellæ
L			
L ABICVM oppidum, & Labicana via.	287		
Labrusca, & eius vinum.	35. per totum.		
Lachryma vinum.	223		
Lagaritanum vinum Plinium in Calab.	240		
Lagana pastil. & Panif.	180		
Lagena vas vinarium.	148		
Lampetra Piscis.	193		
Laqueate cœnationes.	134		
Laridum, & bagina.	191		
Latinum vinum.	224		
Lauari in balneis ante menses.	142		

I N D E X.

<i>Maiella montis in Apennino asperitas.</i>	244	<i>Mensa escaria.</i>	198
<i>Maleolentia vina.</i>	69	<i>Mensa vinaria.</i>	168
<i>Malacia muliebri vinum.</i>	110	<i>Mensaria tabula.</i>	154
<i>Mali punici sapor.</i>	39	<i>Mensura potandi.</i>	171
<i>Maltum apparatus ad ceruif.</i>	355	<i>Menstruis suppressis vini vsus.</i>	113
<i>Maluasia Candie.</i>	14.23.331	<i>Superfluis.</i>	ibid.
<i>Mamertini vina in Sicilia.</i>	234	<i>Meonia vina secundissima.</i>	86
<i>In Calabria.</i>	266	<i>Pramnia potentissima.</i>	ibid.
<i>Manardi, & Iuniorum disputationes de vini tem- peramento.</i>	58	<i>Merenda que.</i>	130
<i>Manfredonia, & Syonti vina.</i>	243	<i>Merum, meracius, & purum vinum.</i>	72.76
<i>Malliani oppidi, & alia in Sabinis.</i>	224	<i>Meuaniæ oppidi vinum.</i>	258
<i>Mantliani iuxta lacum Fucinum vina.</i>	247	<i>Itiola vna.</i>	ibid.
<i>Mantiana villa in via Portuensi.</i>	275	<i>Mictioni inuolutaria vina.</i>	213
<i>Mantvani agri, & Marmiroli amantitas.</i>	320	<i>Mikarium vas calefaciendis aquis.</i>	179
<i>Manupretia ingentia.</i>	170	<i>Militibus quæ vini ratio.</i>	100
<i>Mappa, & Mantilia mensarum.</i>	113	<i>Ministrator in conuiujs.</i>	171
<i>Marcor. vini, & Mucor.</i>	63	<i>Ministri coniuales, & ordo.</i>	196
<i>Marana vna in Picenis.</i>	256	<i>Ornatus, & seruitia.</i>	198
<i>Maris cum calo consensus.</i>	85	<i>Minutal, & minutum in pulmentis.</i>	164
<i>Maris natura, & fecunditas.</i>	86	<i>Miranda oppidi vina.</i>	270
<i>Maris & terræ vino.</i>	85	<i>Miscere in mensis quid intelligitur.</i>	72
<i>Marine aureæ felicitas.</i>	85.207	<i>Moderator, & Modiperator in conuiujs.</i>	171.186
<i>Salubritas.</i>	85. per tot.	<i>Moldauicæ fecunditas, & vinorum genera.</i>	345
<i>Marini oppidum Columnensium.</i>	284	<i>Bistricie, Colofuarie, Reubel.</i>	ibid.
<i>Maronitæ Christicola in Libano.</i>	336	<i>Moles vetusta in Formiano.</i>	214
<i>Maroneum vinum in Thracia.</i>	334	<i>Molle vinum.</i>	38
<i>Massetanum vinum Surrenti, & Asperinum.</i>	226	<i>Mollia vina, & pingua suauia.</i>	28
<i>Massicum vinum Falerni genus.</i>	209	<i>Mõnile ornamentum.</i>	199
<i>Massilia vina in Prouincia.</i>	309.357	<i>Mõnopodium mensa.</i>	138
<i>Cofa, & fumosa antiq.</i>	27	<i>Montium fecunditas.</i>	84
<i>Materialis causa vinorum ex somite terr.</i>	82	<i>Mondragone villa Pontificie Frascati.</i>	285
<i>Propinqua, & remota.</i>	83	<i>Montis S. Angeli fecunditas.</i>	242
<i>Mathelece vina in Picenis.</i>	266	<i>Montis Baldi in Veronensi.</i>	322
<i>Matza antiquis Dulciarium, & Marzapanes nostris diuersa.</i>	159	<i>Montis Fortini vina.</i>	256
<i>Marzane vallis in Sicilia fecunditas.</i>	235	<i>Montis Rosuli.</i>	293
<i>Marzolinus panis.</i>	158	<i>Montis Sancti in Picenis.</i>	293
<i>Maximini Imperatoris ingluuies.</i>	182	<i>Mulam peperisse.</i>	ibid.
<i>Mediolani agri, & lacuum amantitas.</i>	314	<i>Montis Casarij.</i>	258
<i>Mediasini serui in conuiujs.</i>	151	<i>Montis Grani, & Montis Granarj.</i>	254
<i>Melancholici & vini lapsus.</i>	125	<i>Montis Circelli in Latio.</i>	286
<i>effectus similes.</i>	123.125	<i>Montis Regalis oppidum in Aprut.</i>	236
<i>Melancholici boni habitus, prudentes, & stu- diosi.</i>	123. & seq.	<i>Montis Rosuli prope Romam.</i>	293
<i>In Venerem propensi.</i>	124	<i>Montis Politiiani vina.</i>	302
<i>Melancholicis, & vinolentis furor, & insania ratio.</i>	108	<i>Monferrati vina.</i>	311
<i>Melite insule vina.</i>	235	<i>Morbis quæ communis vini ratio sit.</i>	208. & seq.
<i>Melitei canes.</i>	ibid.	<i>Mors ex ebrietate.</i>	125
<i>Melchisedech litasse in pane, & vino.</i>	95	<i>Moscardinum in bellarijs vulgi.</i>	160
<i>Mellis mira copia in Moschonia.</i>	359	<i>Moscouia, Sarmatia in Europa vina.</i>	345
<i>Mellita Neronis.</i>	159	<i>Muliebres vestes coniuales.</i>	142
<i>Melle condita bellaria antiq.</i>	359. & seq.	<i>Mulieribus quis vini vsus.</i>	101
<i>Memoria lase vini ratio.</i>	106	<i>Mugil piscis.</i>	162
<i>Mendacium vinum potens.</i>	75	<i>Mullus piscis.</i>	ibid.
<i>Mensarum ordo, & distinctio.</i>	135	<i>Munera Didonis.</i>	189
<i>Forma, & materia.</i>	ibid.	<i>Mundi, & hominum corruptelæ.</i>	10
<i>Situs in Triclinio.</i>	153	<i>Mustella piscis.</i>	163
<i>Mense instrumenta.</i>	190	<i>Murex color, & vestis.</i>	199
		<i>Muscatelli vina, & quis sapor.</i>	85
		<i>Muscatella vna, Apiana antiq.</i>	23
		<i>Muscatellum vinum Græcum antiq.</i>	224
		<i>Tres modi. 225. In Tabijs.</i>	309

†† 3 Mustum

I N D E X.

Mustum quasi mistum.	fol. 33	Natura, & latitudo.	73-per tot.
Cur inodorum.	30	Noſtri temporis.	73
Cur non inebriet.	ibid.	Olla in coquinarijs.	165.& ſeq.
Murrbi vallium in Piceis vinum.	257	Ophthalmia quis vini uſus.	109
Muſti vini novi, & Sape differentia.	29	Opedi in Calabria vina.	232
Mus piſcis marinus, qui &		Operarij, & Ruralibus vina.	102
Mus, apud Græcos.	163	Orbes, & Quadre in menſis.	155
		Orleins in Gallia Aurelianum vinum.	319
N		Oſtea pretioſa.	171
NATURA ſemper intenta ad gener.	37	Oſtrearius panis.	150
Natura ſolertia gignen.vinijs.	100. 370	Oxyris primus cultor vinearum in Aegypto.	1
Natura morem gerere.	100	Oxicraton quid.	41
Nastos in Panifijs.	162	Oximel antiquorum.	ibid.
Narium affectibus vinum.	109	Apparatus, uſus, & qualitates.	ibid.
Natalicia cane.	133	P	
Nauſea, & vomitioni vina.	III.& ſeq.	PALENTINI campi ſub Alba Colon.	247
Nauticus panis, Biſcoctus.	158	Palla muliebris indumentum.	109
NEAPOLIS agri ſecunditas.	215	Pallium indumentum exterior.	199
Nebj conuiat. Farinula, Flores, Bologna, Brauli vi-		Palliati qui dicerentur.	141
na.	220	Palmeſia vina in Piceis.	255
Nebule in paniſijs.	160	Palpitationi vini ratio.	110
Nephelia feſta.	132	Panis, & Paniſicorum genera.	158
Nepe vinum.	293	Paganutes in panif.	ibid.
Neptun, & Terracina.	288	Panliani, & Cineciani vina.	291
Neronis decocta.	173	Panhormi vina.	236
Nefloris in vino claritas.	182	Paralyſi quatenus vina conueniant.	109
Nevinum vinum in Sicilia.	235	Oculorum, oris, Incubo.	ibid.
Nivis uſus.	173	Parentum varia educatio filiorum.	101
Nocumenta.	99	Parabiſij, & eius agri ſecunditas.	358
Noe primus cultor vinearum.	119. 272	Campania, & Iuxta Amon fluvium.	359
Nomentanum vinum.	137	Paropſis catinum.	154
Vetuſtum.	137	Parmenſis agri vina.	121
Normandie qua vina.	352	Particularibus morbis, quis vini uſus.	108
Nouum vinum, & temperam.	29. 152	Partes in canis vt darentur.	159
Aquoſum & qualitates.	29	Parua, & exucca vina.	ibid.
Nuceria vina.	267	Paſſe, & Paſſula.	20. 82
Nuptiales cane.	133	Paſſum, Deſrutum, & Sapa quid differant.	73
Nutricibus, & infantibus vinum interdicitur.	91	Paſticum noſtri temporis.	164
O		Patera, & Patina.	169. 201
OBLECTAMENTA in menſis.	185	Patella.	154
Obſequia coram accumbentibus.	199	Patina Viellij monſtruoſa.	166
Obſonator.	151	Patavini, & Vicentini vinaciote.	324
Ocidentalium terrarum ſecunditas.	79-361	Paula vina, Vernaciana, & Falſamicum.	280
Oculorum affectibus, ac doloribus.	109	Pectoris affectibus vina.	108. 110
Olrata quomodo fieri vina.	69	Pedamenta lectulorum.	136
Olorabilem rerum due primæ differentie.	ibid.	Pedes montium vina.	310
Olorem quod in modo nutrit.	70	Pelamides piſcis.	107
Olorum, & Japorum eadem differentia.	65	Penarium in Triclinio.	153
Oenotriam dictam fuiſſe Italiam, &		Pedes nudati ad menſam.	142
Oenotri primum dicti Itali.	2.8. 202	Peluis, catinus lauacrum.	170
Oenopolia ubi vina penalia.	175	Penula veſtis ſuperna.	199
Oenanthinum ex labruſca vinum.	31	Pepareticum vinum Phin.potens.	38. 95
Oenophorum vini vaſculi.	169	Peripneumonia vina.	100
Ogla Podervia in menſis Hiſpanicis.	165	Peſumi agri vbertas.	168
Olygoſporum vinum in Sabinis.	273	Picardie in Gall.quæ vina.	352
Olygophori vini forma.	30	Piccirelli vinum Bracciani.	295
Olygophorum aquoſum.	62. 70. & ſeq.	Piſani agri, & ad fines Ligur.	302
		Phœneticis vinum quatenus conueniat.	108
		Picatio dolorum antiq.	54
		Piceni	

I N D E X.

Piceni communia.	230.
Aniquæ vires populi, & Colonia.	250. & seq.
Picenium agri vinum.	241
Pincerna ad mensas.	198
Pigargus avis.	161
Pineolate confectiones.	159
Pingua. & Pallida vina.	67
Piperatum nostrat.	160
Piscina oppidum ad lacum Fucinum.	249
Pistorie, & Cilenii vina.	227
Pisicum osculentia.	267
Pistores.	159
Pb. lippi, & Alexandri temulentia.	162
Pbialæ, & Thialscum.	159
Phænicopterus ingens avis.	161
Phrygiæ sacunditas.	330
Pleureticis vina quatenus conueniant.	104
Plinij de vinis censura difficilis.	3
Plutarchus imputatur inuidentiæ.	203
Pocillator, & Pincerna.	171. 198
Poculum, potorium vasculum.	168
Pocula vitrea, crystallina, myrrhina.	170. & seq.
Polonie regni, Lubanie, Prussię.	340
Pompeianum olim vinum in Campania.	217
Ponticus sapor in vino, bruscus.	97
Ponticum vinum.	ibid.
Pontificæ cœnae.	132
Popanum panis genus.	158
Popina, & Popinones.	7. 163
Popularēs cœnæ.	132
Potentis, & Pramni vini forma.	24
Potentium vinorum noxæ.	96
Potuum diuersitas antiquis, & nostris.	98
Portus Herculis vina.	302
Posca, & Polenta.	171
Pramnij vini genera.	70. & seq.
H floraria.	74
In antidotis.	14
Prandium, & Cœna.	130
Pragustatores in mensis.	152
Prænestinum vinum.	9. 290
Prætutianum in Picenis.	255. 259
Præpsiti, & Satyriasi vinum.	113
Primarium, & virginium vinum.	60. 67
Principum notatur incontinentia.	118
Principibus quis conueniat vini modus.	101
Prioraci officina cartaceæ.	265
Prinata cœna.	134
Primerni, & Setie in via Appia vina.	287
Protoprum, & Primarium vimen.	58. 67
Provincia Narbonensis vina.	310
Proprie.	356
Psidium vinum potens.	15
Puberes cur in Venere petulantes.	174
Pucinum vinum in Capite Istriæ.	328
Palmentum, & Pulpamentum.	154
Pulpa, & Pulpetta.	162
Pals. quil.	138
Pulmi Cervicales.	154
Pueri cur minus vinolenti, quam iuuenes.	128
Purgatio vini.	45
Purpure indumentum regium, & color.	172
Purum vinum.	70
Pura cœna.	134
Q	
Quadrans quarta pars libræ, Triens tertia.	172
Quadra in mensa escariæ.	155
Qualitates, & facultates remissæ.	89
Quallo, & sacco colata vina.	74
Quingue terr. vina in Genuensi.	367
R	
Rangivsvs villa regia amantias.	363
Rafina, Tartarum vini.	33
Raspatum vinum nostri temporis.	31
Raspata ex Græco vino robusta.	33
Rauenna vua, & Spinea vua.	264
Ruzzese vinum in ora Genue.	22. 267
Regens, & Hornum vinum.	67
Recineti vina in Picenis.	254
Reclinis quid, &	
Reclinatorium in lecto coniuij.	128
Realis ciuitatis vina, & Vernacia.	271
Recta cœna Principum Romanorum.	152
Recumbere in sinu, & in complexu.	151
Rbeni vina litorę Germanico.	337
A sinistra Gallie, & Flandriæ.	348
Basilica, Colmarie, Argentiniæ, Spiræ, Ne-	
mesis.	350
Rhegi in Calabria vina.	232
Rhetia vina antiquis in Veronensi.	322
Vltra Alpes.	336
Renum inflammationi an vinum conueniat vlce- ribus, & calculo.	113
Repotia in nuptijs antiquorum.	133
Repositorium in mensis antiquis.	153
Retornatum vulgi vinum, & modus.	16
Ripa Tranionis vina.	253
Rocche contrate.	267
Racche Papie rici.	291
ROMA quando aurea.	194
Romanensia vina histior.	277
Trebulina, & electa vina.	229
Cur nostro tempore meliora.	229
Romani agri antiq cultus, & suburban.	272
Romanorum horreum in Picen.	278
Rome aduectitiorum vinorum copia.	278
Vinorum condimentis.	280
Cauponium calumpnie.	281
Rome vinorum rectigalis.	215
Roncilonis vina.	293
Rosacium vinum, & alia in Istria.	328
Rubra, & nigra vina.	60
Russie sacunditas.	345
Mellus miranda copia.	ibid.

I N D E X.

8		fol. 233
S ABINÆ regionis communia.	272	Silicis vina.
Sabinum vinum.	9. 72. 274	Silicis oppidi, & vicinarum terrarum.
Sacco, seu Quallo colata vina.	74	Siligineus panis ex Caluisia.
Sagina, pinguedo.	360	Siroli vinum, olim Præutianum.
Salcicia vulgo, sarcimen.	162	Sitanius panis.
Salerni vina.	227	Siti extinguende.
Saliaræ cœna.	132	Spasmo quis vini vsus.
Salinum in mensis.	155	Specierum, ac locorum proprietas.
Salinus fluius in Sicilia.	235	Spectacula in conuiuijs.
Salmuria.	163	Spiritus Dei ferebatur super aquas.
Salpa piscis.	261	Sponda lecti quæ.
Salodij vallis iuxta Benacum amœnitas.	324	Sportula in publicis muneribus.
Salutare post mensam, antiq.	186	Sputia vina, & permista.
Salutij vinum ad Pedes montium.	320	Spiuentibus sanguinem quæ vina.
Sanguinis mittendi rationes.	105	Solea piscis.
Sancti Viti oppidi vina.	291	Solemnes cœnæ.
Sanctæ Floræ comitatus.	301	Sorani agri vina.
Sancti Germani oppidi.	245	Sora, Arpini, & Isola vina.
Sancti Lucidi vinum, & Vernacium.	230	Squatina piscis.
Sanitatis studium cum victus ratione.	100	Stica vuâ, Muscatellum.
Sapa, & Siraeon.	24	Strategus, & magister conuiuiorum.
Crassities, & quid differat à vino.	92	Stragula ex ostro in lectul.
Saporum, & odorum natura congenera.	68	Stramonia acerba.
Differentiæ communes.	53. 64	Structores ad mensam.
Sardinia insula vina.	239	Structum, & Sagina.
Sarmata Europæ, nunc Hungaria, & Transyl-		Studiofis, cuius vini vsus.
uania, frugalitas.	341. 344	Sturio piscis.
Sarsæ Parriliæ in pul. suspectus vsus.	126	Suauia, & grata vina nostri temporis.
Sartago, Frixorii coquinar.	154	Subciuericius panis.
Saturnus primus vinearum cultor.	1	Sublacensis agri vinum.
Saturnales cœna, & festa.	132	Substantia vini deprauata.
Saxoniæ in vino, & potu sœcunditas.	348	Ac cœli intemperie.
Scabellum, & Scammum in mensa.	138	Sucani castri vina Vrbevet.
Scarus piscis.	162	Succus vitis propria alim.
Scombrus piscis.	163	Suessæ Pometiæ amœnitas.
Scimpodium.	137	Suinatura prima vini vulgo.
Scibelites vina.	2	Suffimenta doliorum.
Scirpula vuâ, Muscatellum Phny.	225	Grata in conuiuijs.
Scribilita in Panificijs.	158	Sulmonis oppidum amœnitas.
Scythicæ aues Iuuen. quæ.	161	Sumen, ventris pinguedo.
Scutella.	155	Supplicationes Djs in conuiuijs.
Seminum sœcunditas.	80	Suppuratis quod vinum conueniat.
Seberinæ, quæ sanctæ Seberina vina.	241	Surrentinum vinum, & Mafetanum.
Secundaria vina.	30	Sutrij vinum.
Secundarius panis.	158	Symphostarchus in conuiuijs.
Sederent ad mensam, an accumberent.	145	Syntopi vinum.
Senibus vini vsus ratio.	101	Syntomistus panis.
Septempeda, quæ sancti Seuerini vina.	266	Synanchi quæ vina conueniant.
Senogalliæ vina.	260	Sypenti in Apulia vina.
Senensis agri vina.	301	Syracisani agri olim silicetis.
Sermonetæ ad tres tabernas vina.	288	Syruporum ars.
Melopeponum inuentio.	ibid.	Syrupi à Syreo dicti.
Sergoniæ in Aprut. vina.	245	
Servitia familiarum in conuiuijs.	198	
Luxuosa antiq.	152	
Servi cur plecterentur.	175. 180	
Sesamides pisces.	159	
Setia vinum in via Appia, Setinum.	281	
		T ABIS in Ligur. Muscatellum.
		Tabidis quæ vini ratio sit.
		Tachijs vulgò clarificata vina.
		Talorum iactus in conuiuijs.
		Taliacotij in Equicollis vina.
		Tapetia

I N D E X.

Tapetia Alexandrina mensarum.	140	Trulla vas concavum.	120
Tartarum vini, seu Resina.	35	Truta piscis.	162
Combustum, & eius oleum.	ibid.	Tudertini agri vina.	299
Tarenti loca saluberrima.	240	Tumoribus discutiendis vinum.	115
Vinum.	9.241	Tinnus piscis.	173
Tarvisini agri vina.	326	Turcarum vini vsus in obsonijs.	94
Taurominium vinum in Sicilia.	234	Turris de Palma in Picens vinum.	255
Telesti vina in Aprut.	245	Turris oppidi in Sabinis.	273
Temetum vinum, purum, & potens, &		Tusculani, quod bodie Frascati vina.	ibid.
Temulentia.	117	Tyberina ora fecunditas.	224
Temperatum vinum trifariam.	72	Tyburini vini vetustas.	9.75.292
Temulentia cur plus, vel minus infesta.	129		
Et crapula quæ afferant mala.	127	V	
Temporibus anni qui proprius vini vsus.	98	VALLIS de Clanti in Hetruria vina.	206
Tempense vinum, nunc Beluidere.	229	Vallis Montoni, quod Labicum.	283
Terracina, & Neptuni.	288	Valerani, & Iuliani vina.	296
Terra numina, ac dignitates.	77	Valesius inter Alpes Rhetios fecunditas.	339
Terra, & maris consensus.	86	S. Mauriti, Seduni, Gundis, Martinal.	340
Terra matrix frugum.	83	Valuinum, seu Balbia vinum Athen.	9
Terra nouæ oppidum in Sicilia.	237	Vappa vini vitium.	63
In Calabria vina.	232	Vappa, & Marcor. vini.	ibid.
Terram ubique esse habitabilem.	340	Vapores terrestres caliginosi.	85
Terfio, & illius dolij.	44	Varietas in omni genere vinorum.	89
Testa vini conditi vas.	48	Vasa in mensa escaria.	153.168
Testacea materia.	50	Vasa rinaria, lagena, testa, dyota.	47
Testaceus panis.	158	Dolia, & Figlina picata.	48
Thalassite vinum.	87	Vasa potoria.	171
Thalassomenon ex marina aqua.	86	Vasconia fecunditas.	356
Thasie insule vna, ac vitia.	333	Vaticana fictilia.	46
Thasium vinum potentissimum.	7	Velitra vina, genera, & copia.	289
Thermis, & a Sacca oppido vinum.	236	Venafani vinum.	9.221
Thermopolium officina calidarum.	178	Venenis quæ vina conueniant.	151
Ornamentum, & vsus.	180. & seq.	Ventriculi passionibus vina.	111.112
Tmolite vinum in Asia.	86	Veris fecunditas ex Virgilio.	80
Todini castri sub Tuderto.	299	Vermes in aceto.	37
Toga ciuili.	140	Vermiculorum Serici mira transformatio.	37
Toletani agri vina.	365	Vermium, & insectorum propagatio.	328
Tollentini vini.	267	Vernacia, Vernaciola, & genera.	17.20.60.62
Tolse aluminose vina.	295	Vernacia vna.	265
Tomacelle in pulmentis.	164	Vertiginis quæ vina conueniant.	109
Torda, & Alba Iulia in Dacia.	344	Vesica calculo, & arenulis.	113
Torus, Toral, & Toralia.	140	Veterum de partitione mundi tria paradoxa.	345
Toreumata pocula.	169	Vestes pro omni supellactili.	140
Tragemata in bellarijs.	159	Conuiuiales.	196
Trans lacum Fucinum vina.	249	Victoriæ Christianæ contra Turcas monumen-	
Transpadana regionis amœnitas.	314	tum.	95
Transylvanica fecunditas; Colonia, & Vrbes, Ci-		Vetina aquarum vasa.	47
bini, S. Michaelis.	342. & seq.	VINVM A DEO datum.	108
Translatæ vires degenerant.	82	In sacris habitum.	95
Trebulana vina S. Ioannis.	306	Vinearum, & vinorum primi institutores.	1
Fabriani, Fani, Pisauri, & al.	345	Vinorum tractatio abstrusa, & necessaria.	2
Trebellica Plin. an Trebulana.	306	Quæ tractanda.	3
Treuianum vinum.	239	Vinorum apud veteres censura.	2. & seq.
Triclinia, & eius appar. lib. 4.		Generum, ac nominum longa series.	3
Tricliniæ ferui.	152	Diffinitio.	19
Tridentini agri, & ultra montes.	325	Vini temperamentum, & facultas latitudo.	67.88
Trifolij acetosi qualitas.	40	An calidum, an frigidum.	57
Tripatinum vas.	154	Plutarrhi disput. quod frigidum.	57.93
Triumphales cœne.	132	Varium temperamentum.	58
Triuenti in Aprut. vina.	245	Vini	

I N D E X

Vini cibit duplex operatio .	57	Vinum omne nutrire, ex Hippoc. & Gal. lib. 111.	7
Vinorum apud Aegyptios, & Poetas figurae.	117. 190	cap. v. per totum.	117. 190
Vinum veritas cur dicta.	7	Vina quatenus nutrant.	93. & seq.
Vinorum, & vitium censura, & genera.	18. 380	Vina quae in Antidotis vilia.	613
Innumerabiles differentiae.	28	In Theriaca.	9. 116
Vini optimi forma.	14. 43. 91	Vini usus in alimentis.	44 per tot.
Apparatus, & crassities.	25	In medicamentis.	115
Corruptionis causa.	12. 83	In balneis, in lue Vener.	ibid.
Vinorum de usu tractatio.	Lib. 111. per totum.	In ligno sancto, in surfa parvilia.	ibid.
Cultus antiq. & nostris varius.	25. & seq. 68	Vinum contra venenum esse.	91. 116
Vini cocti, & crudi differentia.	92	Vitam producere.	91
Vinorum antiq. forma crassa.	59. 66	Sanitatem conservare.	ibid.
Vinum nullum album dulce.	61. 67	Ingenium excitat ad altus speculationes.	ibid.
Vinum amabile, dulce, molle, durum.	74	Vini usus exterior.	114
Enervatum, & castratum.	133. 35	Vino & Veneri infeliciss. vita.	126
Vini sex, & rasinae.	13	Vinum an cunctis conveniat morbis.	93
Vinorum conditura non perpetuo eadem.	60. 61	In febribus, & quibus morbis.	104. & seq.
Vinum novum, vetus, & vetustissimum.	67	Vini virtus etiam in suis faecibus.	35
Vina dulcia, pinguis, recentia, & horta.	65	Vinorum censura communis an vilia.	92
Vinorum insipida qualitas.	63	Vini effectus & boni, & mali.	124
Vina parva, & exueta.	64	Variae alterationes.	24. 124
Fulva, & flava.	74	Vini potu, ac vitio degenerent mores.	124
Colata.	174	Vini nocumenta varia.	117
Vinum igne, & aqua calida temperatum.	122	Et quandoque mors.	125
Vinum natura calidum cur inducit rigorem.	ibid.	Vinorum Italia historiae.	105
Et cur a causa caloris sunt rigores.	38. 84	Vini in Latio.	68
Vinum calidum, & humidum.	75	Vinorum ex melle genera.	41
Vinum potens, & vinosum.	110	Vinum Granatorum, & Cydonite.	ibid.
Vinum pro moribus hominum se exhibet.	100	Vini Naumachia Iliogabali.	114
Vinorum usus per aetates.	121	Vinorum inestimabilis copia.	216
Vina antiq. & nostra diversissima.	52	Vinorum, & vinarum concluditur numerus ad in-	369
Nostri temporis mediocritas.	ibid.	finium.	153
An magis probanda.	11	Vinaria mensa.	175
Vina mutari, a mutato cultu.	46	Vinaria vasa in conuiuiis.	12. 20. 60. 62
Vinum clarificatum ex albumine, cui ex corilaceis	ibid.	Vinacole vinum, quae & Vernacis.	1
segmentis, & tacyis.	ibid.	Vineam plantavit Nos.	215
Ex marina aqua.	ibid.	Vinearum deliciae.	89
Secretum ex oleo.	47	Vinearum cultus antiq. & nostris varius.	128. 182
Vinis quae bonum odorem conciliant.	44	Vinolentia tractatio.	13. 182
Vini conservatio per oleum, & saponem.	44. & seq.	Vinolenti Principes.	118
Vini mutandi ars, & tempus.	44. 49. per tot.	Vinolentia quandoque admittenda.	119
Novus modus.	55	Vinolenti cur vigilantes manent.	120
Vinis purgandis apud antiq. ingenia.	22	Cur tremebundi, vel obmutescendi.	ibid.
Vinorum insolutio antiquis.	15. 18	Cur vocis acuta, & stridula.	ibid.
Vinorum rarus usus antiquis notatur.	17	Cur obdormiunt, & obloquuntur.	122
Vinorum simplex condimentum.	12	Cur balbutiunt.	120
Condimenta antiquis & veneficia, Plin.	28	Cur omnia circumvolui appareant.	ibid.
Vinum melle vitatur.	59	Cur res appareant multae.	ibid.
Vini in substantia tres partes.	64	Vinolenti cur quidam non inebriantur.	ibid.
Vina pallida, & fugientia.	92	Cur tamen supra modum bibentes non suffo-	ibid.
Vinum coctum quid differt a sapa.	53. 68. & seq.	cantur.	122
Vinorum communes differentiae.	55	Cur breui tempore languescunt.	ibid.
Facultatum latitudo.	70. 72	Cur illachrymant, aut lippunt.	123
Vinum aquosum, & Olygophorum.	73	Cur praecipitant in morte.	ibid.
Olygophorum nostri temporis.	204	Vinolenti cur minus coeant, & minus secundi	ibid.
Vinum merum, & purum.	19. 100	sint.	ibid.
Vinorum mistiones.	172	Cur semen habent infecundum.	122
Miscere, & temperandi modi.	133	Cur suspiciosi sunt, & truciendi.	ibid.
Vino & potu nimio obruitur calor.	38	Cur a diluti potu in posterum etiam diem gra-	ibid.
Vinum in numerum vile.		uantur.	Vineola

I N D E X.

<i>Vineola Marchionatus vina in Appen.</i>	322	<i>Vfrica insula vina.</i>	238
<i>Virgilij de Didonis conuiuio paraphrasis.</i>	196	<i>Vteri inflammationi, fluxionibus, procidentia, &</i>	
<i>Virgilij cum Homero comparatio.</i>	202	<i>alijs vitijs.</i>	144
<i>Vippa ex pane, & vino.</i>	118	<i>Vua, & Mustum frigidum.</i>	59
<i>Vismbergæ vina in Franconia.</i>	338	<i>Vuarum communes differentia.</i>	20
<i>Vuellij flagitium in mensa.</i>	187	<i>Vuarum species, Daſtilidæ, Columbina, Dura-</i>	
<i>Viterbienſis agri vina.</i>	286	<i>cina, Eſcaria, & Vinaciola.</i>	19.20
<i>Vurea, cryſtallina, & murrhina pocula.</i>	170	<i>Paſſæ, & Paſſula.</i>	82
<i>Vitratis vaſis conſeruatio vinorum.</i>	50	<i>Muſcatellæ, & in Picenis.</i>	292
<i>Vitia in vinis tria.</i>	ibid.	<i>Vulneribus vinum infuſum ſacrum remedium.</i>	115
<i>Vitiorum in vinis tres cauſæ, & correctio.</i>	35.45	<i>Vulſinij lacus, Graduli, & S. Laurentij.</i>	290
<i>Vlcerum ex vino infuſiones.</i>	155	<i>Vulturenæ vallis amœnitas Varenæ, & Boloni.</i>	318
<i>Vmbra qui non vocati accumberent.</i>	151		
<i>Vngariæ, quæ Pannonia antiq.</i>	341	X	
<i>Agri Vienneſis, Sirmij, Budæ vina.</i>	ibid.	XENIA muneralia in conuiuijs.	192
<i>Vnguenta deliciſa in menſis.</i>	185.189	<i>Xenophontis de Prandio.</i>	131
<i>Vniuerſi motus ab oriente in occidentem.</i>	29	Z	
<i>Vrbeuetani vina.</i>	209	ZAGAROLI , & à Rocca Papæ vina.	291
<i>Vrbini, & in vicinis Appen.</i>	261	<i>Zelandiæ ceruiſiæ.</i>	355
<i>Vomentibus quatenus vinum conueniat.</i>	111	<i>Zibibum vulgi quid antiq.</i>	22
<i>Vota Dijs in conuiuijs antiquorum.</i>	198. & ſeq.	<i>Zithum antiq. Ceruiſia.</i>	355
<i>Vrceus, & Vrceolus in muſtis.</i>	170		
<i>Vrna menſura.</i>	44		
<i>Vrina ſtillicidio, ardori, & alijs vitijs.</i>	113		

F I N I S.

4

D E
NATVRALI VINORVM
HISTORIA.

ANDREAE BACCII ELPIDIANI,
Medici, atque Philosophi,

LIBER PRIMVS.

PRAEFATIO.



ENOTRIAM dictam fuisse olim Italiam à primo Vinorum cultu, omnes antiquorum attestantur historię. Atque hinc non dubiam reor fieri posse coniecturam, semper hanc nostram regionem super omnes terras, non ex ipsa tantum solinatura, ac felici temperie, sed cultu quoque Vinearum, ac Vinorum ipsorum industria, antiquissimam hanc obtinuisse famam, ac nomen, ut de natura vini, deq; suis differentijs non alij testes, nec auctores quærendi sint magis idonei, quam ex Italia. Primæ quidem memoriæ est in sacris litteris, plantasse Vineam Noe in terris Assyriæ: postea quicunque legantur in historijs, Saturnum coluisse vineas in Creta, & Ianum cum eo in Latio, Bacchum in India, Ofyrim in Aegypto, & Geryonem, ut putant, antiquissimum Regem in Hispania; hi fortè communia quædam dederunt tanti muneris rudimenta. Cæterum, si ars innititur naturæ, & tunc rectè eam imitatur, cum inuenit propriam, & benè dispositam; rationi consentaneum fit, ut Oenotrij Itali, à vinorum instituto cognominati, hunc præcipuè cultum, atque artem vinearum instituerint, ac perfecerint. Optimum verò hinc argumentum est, magni semper momenti, desiderabilemque fuisse hanc de Vinis tractationem; quòd post litterarum, & scripturæ memoriam, nullæ fuerint nationes, nec vlli auctores, qui non aliquam de Vinis habuerint opinionem, aut etiam scripserint. Cum soleant verò notitiæ rerum communes, ac primæ artium traditiones diù esse confusæ, ac in dies magis excultæ meliores euadere; mirari subit de Vinis, ut in tanto consensu, ac communi eorum vsu apud varias nationes, abstrusa tamen diù eorum natura latuerit; nec adeò vnquam à bonis etiam auctoribus explicata fuerit, quin nouissimè adhuc explicanda, multas sustineat difficultates. Quocirca duas equidem existimo fuisse causas, quæ solent esse cæterarum quæstionum præcipuè: Vna quidem est ex parte rei, ob vini scilicet reconditam naturam, adeoque multiplicem in qualitatibus vinorum diuersitatem penès aliam, & aliam regionem, ut, quæ vni conuenit regioni, ac generi, non facilè conueniat alteri. Porro hinc altera emanat difficultatum causa, ipsorum scilicet auctorum copia, ac varietas; quales post hominum memoriam habentur Hebræi, & Aegy-

*Vinorum
prima in-
sinita.*

*Vinorum
cur abstru-
sa tractatio.*

*Auctorum
de vinis va-
rietas.*

B

gy-

*Generū, ac
nominū lon-
ga series.*

*Figura vino-
rum.*

*Censura in
Galenī scri-
pta de vinis*

*Iuniorum
quorundam
erronea de
vinis.*

*Novæ tra-
ctationis ra-
tiones.*

I.

gyptij, deinde Græci, & Latini, & his posteriores Arabes; iidemque varia-
rum professionum, Physiologi, Poetæ, Historici, Agricola, Medici: quorum
et si suo quisque studio rectè de vinis senserint, aut scripserint, quid dubium,
non easdem fuisse traditiones apud omnes, nec eadem instituta? immo, cum,
nec iidem cultus vinearum, nec apparatus, aut eadem conditura vinorum esse
potuerint; necessarium fuit, sic varianda fuisse inter se genera vinorum, quan-
tum variat, differtque vinum ab aqua. Hinc immensa ad posteritatem emerfit
turba generum, & nominum, quæ lapsu temporum antiquata, & obscura, sub-
lapsis scilicet, ac mutatis rebus ipsis, ac novis ritibus introductis, ut, si illa ad
ad præsentem usum, ac disciplinam referantur, & non cum iudicio locorum,
& temporum, ac rituum, & proprii illorum auctorum instituti adhibeantur, B
inextricabilem pariant confusionem. Quare, si habenda obiter quorundam
auctorum censura est, relinquo. poetarum antiquorum, ac Aegyptiorum, qui
se Theologos appellarunt, oblectamenta in vinis, qui primi, ut res omnes in
fabulis, ac figuris tradiderunt, & de vino meras conspexerunt fabulas. Bac-
chum fingentes, Lyæum, & Liberum à Ioue, & ab igne natum, à Nymphis,
vel à Musis educatum, quarum tamen suis locis dabimus allegorias. Sicut
& eundem Bacchum bis natum, semel in vite, quasi è Semele, & Phœbo, matur-
ris sub sole vis: regenerari autem post vindemiam Ioue, quando merum fit
vegetali suo calore vinum, ac fecundum Iouis gratia. Ex alijs porro auctori-
bus, qui non perfunctorie, sed in trāscurso, vel in admirandis, vel (quorum ma- C
gna est pars) quia pro vini dignitate voluerunt libros suos hoc non carere
ornamento; quis solidam tantæ rei, & non potius concisam, etiam à me-
dicis doctrinam ausit compilare? An Galenum (ut transeam nunc alios)
habuerimus auctorem? qui, quanquam absolutissimus rerum naturæ censor,
ac veterum scriptorum maior quidam arbitrarius habitus sit; de vinis tamen,
fortè ob rei, quam proposuimus magnitudinem, ac tantam, quam inuenerit
diuersitatem vinorum in sua Asia, ex Græcis auctoribus, & in Italia, obiter
tantum legitur aliqua tetigisse. vel quia forsitan quæ scripserit de vinis, com-
mentaria interiere: quod ipsemet testatur in 111. de rat. viâ. De his, inquit,
mentionem feci in ea, quam scripsi de vinis tractatione, nam ea, quæ de vinis D
cum Galeni libris legitur tractatio, ex communi consensu, ac stylo spuria ha-
betur. Hinc verò factum est, ut recentiores quidam de vinis scribentes, dum
has dissimulauerint difficultates, ac nefas putarent, vel latum quidem vn-
guem à Galeno discedere, incognita ipsis quædam genera vinorum, ac no-
mina penitus antiquata gratis recurrerunt. Immo quidam ex iunioribus no-
stris (quorum taceo nomen reuerentiæ causa) hoc maiorem errandi ansam
præbuere posteritati; quod quasi iurauerint in verba Magistri, eisdem fermè
notis, ac qualitatibus diffinierunt nostratia quædam vina, olim tam celebrata
antiquis, Albanum, Tiburtinum, Latinum, Setinum, Signinum, quibus eadem
Galenus suo tempore constituit. Cum tamen, ut planè postea collatis multis E
auctoritatibus constabit, vel solo cultu sint differentissima; nunc ista quasi a-
quea, vel fugacia ad annum, illa verò, & insolatione, & gypsatione, gypsatis
etiam, ac picatis vasibus, à biennio ad plures annos essent diuturniora; quando
exhausta assiduis solibus humiditate, præter siccam naturaliter in omni vino
qualitatē, acquirerent & adscititiā. Sint ergo quantumvis illæ veterū traditio-
nes inculpabiles ac veræ: nunc optimæ se se offerunt rationes, cur nouissimè
à nobis de vinis, eorumque natura scribendum sit. ac quatuor apud me sunt
ad multas tollendas difficultates præcipuæ. Prima est necessaria, ob au-
ctorum, qui tractauerunt de vinis varietatem, ac aliquam discrepantiam
agnoscendam: Quoniam copiosè omnes, tum Græci primum, tum e-
tiam Latini, & tamen (nisi cum iudicio legantur) discordes aliquando
vide-

A videbuntur; ac non facillè propterea conciliabiles pariunt difficultates. Altera ratio est, ad tollendam legentibus multam nominum ac cognominum in vinis confusionem, quæ in ipsis etiam vniuocis, ob mutatam vtcunque industriam, præter insignes ambiguitates, detrimenta quoque adferunt ad vitam non contemnenda. Hinc tertio necessariò fiet generum vinorum ac differentiarum assignatio: quæ nisi rectè distinguantur, in decernendis quorumcunque facultatibus, & ad vsum, non equa erit omnibus, & singulis ratio. Vltimo tandem, quoniam hoc tempus aliam vitam adfert, & alios mores; sub communi ergo illo censu rerum, quas inuenimus nostra ætate, adeo varias ab antiquis, & vel exolescere multa tractu temporum, vel mutari; cum mutati non dubiè sint ritus, & alij nunc habeantur cultus, & apparatus vinorum; omnino de vinorum natura nostri temporis non est simpliciter enunciandum cum antiquis, sed, quam propriam habeant rationem, ex professo tractandum est. Quod si aliqui scribendo interciderint rationes, (non enim auctorum, ac quæstionum compilare chartas profitemur, sed punctum rei dumtaxat attingere) nos inquam, dedita opera, suppositis illis generalibus vinorum speculationibus, ad plenam noticiam singulares multas adnectemus vinorum historias, ex Italia præsertim, & quas aliquas ab externis habemus in alma Vrbe magis insignes, & ad vsum maximè viles: quæ verè altera, ac solida susceptæ materiæ poterit esse doctrina: Vnde Medici scilicet non à communibus generibus, nec ex auctorum scriptis, vinorum instituunt delectum suis ægris, ac præseruandis in sanitate Principibus; sed species ipsas specialissimas percurremus vinorum, circa quas versatur ars, ac impertire studet vitam hominibus.

II.

III.

IV.

Quæ tractanda sint.

*QVAE AB AVCTORIBVS ANTIQVIS
de Vinis colligenda sunt. Cap. II.*

DE Vini ergo natura, qui exactè tractare voluerit, nō modo generū rationem habere debebit, & nominum antiquorum, sed etiam temporum, & consuetudinum penes auctores, & quo illi priuatim instituto, aut stylo scripserint. Si quidem in vniuersum eū de vinis plena habeantur volumina, nō medicorū tantum, sed & historicorū, & poetarum, (quod nō pigebit repetere) nescio tamē an tot, ac talia de his dicta sint, aut scripta problemata ab illis antiquis, quot maiora suborta sūt nobis posteris disputationum momenta, ad asserendum ex illorū scriptorum obscuritate veritatem. Nempe quæ vel ab alijs intentata, vel certè conuersis hominum studijs lapsu temporum ad alios ritus, ac varios vites, ac rerum ipsarum cultus, exoleta adeò sunt genera, ac nomina, vt omnino hæc, quibus hodie vtimur, vina, sapere videātur nouitatem, ac diuersam admodum requirāt considerationem. Quam plenè difficultatem etiam Plinius protestatus est, Plinij pro-
cū vberimam de uinorum vtilitatibus scripturus historiam, primò statim
capite libri x i i i. Nulla, inquit, pars est difficilior tractatu, aut numerosior. Et de generibus singulis differere immensum, & inexplicabile est, discordibus, præsertim Medicorum sententijs, quas non vt medici, sed pro ista grauitate Romana, vt humanæ salutis iudices, diligenter dissoluemus. Quamobrem in tanto pelago difficultatum, ex antiquis quos habuimus de uinis auctores, primos illos dimitemus uinorum speculatores, & quas Aristoteles in Problematis (si eius sunt auctoris) expressit uinorum qualitates, & controuersas multorum effectuum rationes, quæ uenient postea cōmodius explicandæ. Planè

*Diuerstas
generum, ac
nominum.*

4 DE NAT. VINORVM HISTOR.

ex Physiologis, Agricolis, ac Medicis, qui à nobis consulendi sunt, cùm vario stylo, ac sua quisque methodo scripserint, si non exactâ habeamus doctrinam, cõmunes saltem ex omnibus eliciemus sententias, quid conueniant, quidue discrepent. Vnde vera iudicia de uinis nostri temporis, ac idoneos ad uitam vsus possimus decernere. Hos inter, qui de agricultura cõscripserint, in Catone de re Rustica, & in Marco Varrone, qui eius scripta amplificauit, quiq; eruditione, ac doctrina super omnem Romanorum gloriam à D. Augustino commendari meruit; venerabimur in his candorem illum ac puritatem antiquitatis. In Columella, qui Augusti etate illustris fuit agricola, & qui cum paulo postea æmulatus est Palladius, vtilissima de uinis & cunctarum frugum propagatione præcepta seruabimus. atque id unum instituti nostri erit præcipuum, quod cultus, atq; ars, magnam vim habeant, vnde passim vina genus varient, & differentias suas.

Cato de re
Rustica.
M. Varro.

Columella.
Palladius.

VINORVM CENSURA apud Dioscoridem. Cap. III.



VANDO vero melius cœpit hæc notitiâ explicari; floruit per idẽ ferẽ tempus Dioscorides, qui, quantũ pertinet ad Medicinẽ vsũ à vitium natura incipiens, ac earum Medicinis; luculento sanẽ ordine, ac breuitate delectatus, (ut eum egregiẽ commendauit Gal. in v. simpl.) nullã visus est vtilem partem de uinis intentatam reliquisse. Quare operæpretium erit, & nos circa ipsam capitum seriem exerceri. In primo statim libri Quinti margine proponitur vitis vinifera examinanda, & quas per partes habeat vtilitates. Labrusca subinde describitur, quæ & Oenanthæ dicitur, sicut omnis vuz flos: postea vuarum delectus explicatur, & vsus, vua passa: deinde de vini natura in communi agitur, deque vinorum differentijs, à colore, sapore, & ætate, an nouum, an vetus, an medicis ætatis, & à substantia Mulsũ, Protropon, quod est primarium vinum, Pramniũ, diu. s. permanens, Hepsema, seu Siræum, quod est sapa, crassum, te- nue, mediocre, Gypso conditum, Picatum, aut Resinatum. In his quæ præstant Italica, nominat Falernũ, Albanũ, Cæcubũ dulce, Signinũ, Surrentinum austrũ, Adrianum, & Mamertinum in Sicilia. Paraty pianum in Illyrico, quod ad Adrianum sinum Pyætanon Plinio putatur, & Pucinum dictum electissimum. Deinde ex Græcis uinis, quæ prædictis cõparantur, Chium, & leuius Lesbium, Ephesiũ, Coum, & Clazomeniũ, Tmolite in Asia ex Tmolio monte, Falerno ad- simile. Considerat porrò vinum quo ad vsũ, & modum: pro ætate, & tẽpore, & consuetudine, an merum, & syncerum, an dilutum aqua, & quid iuuet, aut noceat, & quibus sit medicinæ. De Lora hinc sequitur, quam ποτηδν, & δευτερον secundarium appellant vinum, ex aqua & calcatis vinaceis expres- sum: & quod ἀδυναμδν lorẽ vires habens, paribus aquæ ac musti mensuris deco- ctis ad aquæ consumptionem. Dehinc vinorum varias enumerat composi- tiones, Melitite ex musto & melle, Mulsũ ex vetere vino & melle, Hydromelon ex aqua, Aqua mulsa, Thalassomeli ex aqua maris, Acetum, acetũ mulsũ, acetũ scyllinum, vinũ scyllinum. Hinc innumeras copiosus auctor subdit vinorũ con- dituras, ac mistiones, ex herbis, floribus, ac fructibus varijs: Absynthite, Rosa- ceum, Hyssopite. Ex cidonijs, piris, punicis malis, folijs lētiscinis, fructibus myr- ti, ac folijs: ex diuersis tandem plantis, diuersisq; aromatibus, ac odoramen- tis piperata, & scammoniata, & omnino medicata vina super octoginta spe- cies: ex quo numerofo vinorum censu amplissima se se exhibet nobis tractan- darum rerum materia: ac duplicem in vniuersũ nacti erimus vtilitatem: pri- mum

Pucinum,
seu Pyæta-
non vinum.

Vina con-
dita.

LIBER PRIMVS.

Anum ex vinis præsertim Italicis, quæ celebrata fuerint antiquis, si habeantur ad hanc ætatē, decernendum erit in nouis historijs, quid differant ab illis, aut conueniant. Deinde ex medicatis vinis, præcipua quædam genera reuocanda erunt in nouā lucem. nam quanquā syrupi, quos ex succis medicatis, ac saccharo didicit conficere posteritas, occupauerint eorū vicē; permultæ tamen huiusmodi vinorum confectiões haberi poterunt vtiliores. quales hodiē illustres quidam Principes, qui hisce studijs delectantur, vtiliter comparant, ex absynthio ad stomachi affectus, ex euphrasia pro oculis, ex lua arthetica ad dolores iun-cturarum, ex carduo benedicto, ac ligno guaiaco ad varios vsus, committis in aliquam gratiam, vel anisorum, vel coriandri seminibus, vel cinnamomi aliqua

Bportione quarum confectiōum ars pluri ex parte ex eisdem Dioscoridis historijs erit comparanda.

*Syruporum
ars.*

*Vina medi-
cata.*

DE VINIS, ET EORVM GENERIBVS *censura, ex Galeno. Cap. IV.*

CDMIRABILI porrò ingenio Galenus, qui nihil de natura ignorasse visus est, quanquam vel nō scripserit de vinis, vel ea nō peruenerint ad nostrā notitiā; vt solet tamen ē perēni tanquā fonte abundare in iudicijs suis, præsertim vbi Hippocratem habeat auctorem, sexcentis fermē locis permira tradit de vinis præcepta, ac sententias innumerabiles. Præcipuē verò, quæ nos interpretabimur loca, in commentarijs de ratione victus, primo & tertio in sexto sexti epidem. In 1111. simpl. in lib. de cibis boni, & mali succi, & de attenuante dieta 1111. item & 1111. method. 1111. de alim. facul. & in 1111. Aphor. 18. Quibus locis non cōmunes modò sequitur traditiones, nec patria dumtaxat quæ nouerit vina memin- nit; sed quasi omnem terram peruagatus, quot gignit sua Asia, & finitima Græcia, & quæ pluri ex parte inuenit in Italia, omnium terrarum compendio, vinorum genera alicuius nominis; singula suo iudicio subiicere, ac examinare

Dvisus est. Quamobrem non mirum, omnes post eum de re medica scriptores, vt Oribasius, Paulus, Aetius, & ex Arabum schola Auicennas, Auerroes, Alia- bas, & qui hos imitati sunt posteri Latinorum de vinis locuturi, Galenū vnanimiter habuisse visi sunt antesignanum, quem sequerentur. quare & nos eundem adhibito aliquo ordine consequemur, eiusque iudicia ad hāc nostri temporis mediocritatem, & consuetudinem de vinis accommodabimus. Pri- mum verò, quia eminentissimum ingenium, ob multijugam vini naturam, non inuenit omnium vnum genus commune, vt est ceterarum frugum, & planta- rum, sed sine numero in vinis sunt discrimina, vnde quot terræ tot fere genera vinorum habeantur, (quod ex lib. de cibis bon. & ma. succi, & mox ex alijs eius

Eauctoritatibus ostendemus) hinc varias obiter profecutus est eorū differentias, & communia genera, quæ nec nominata, aut incognita alijs ante ipsum scripto- ribus, à loco, ac solo patrio, vbi nascerentur, commemorat. In quorum censu regionis illius calamitatem, quæ olim Asia minor, & Galeni tempore clarissi- ma, nunc à barbaris occupata, ac commutato nomine Turcia dicitur. Quæ sub eadem cœli plaga, quā patet Italia vsque ad Alpēs, à quadragesimo circiter ad quadragesimum quintum gradum, longè lateque amplissima, nullis vnquā ca- ruit naturæ gratijs, quippe toto excursu illo, quo Mediterraneū mare se coan- gustat à Propontide in Hellespontum, usque ad Aegeum, tellus vtrinque fe- licissima, hinc Thracia, in extremis Europæ terminis, vbi Constantinopolis Imperialis Vrbs, totque aliæ insignes ciuitates usque ad Tauricam Chersone- sum, & Samothraciam, vbi inter Sestum, & Abydum alter Bosphorus, & an-

*Qui Galen.
secuti sunt
auctorem.*

*Asia mino-
ris felicitas.*

*Inferior bos-
phorus.*

6 DE NAT. VINORVM HISTOR.

gustia maris, & Maronei vini antiquis celebritas, quod vigintiplum aquæ ad-
mitteret. Illinc verò ora Asiatica, quæ minoris Asiæ pars duobus allisa maribus,
Ponto supernè quâ aquilonarem aspiciit situm, ac ex Bithynia plus mille mil-
liarijs protenditur in Sarmatiam, & à sinistra ipso mediterraneo alluitur, opu-
lentissimis olim urbibus decorata legitur. In ipso superioris Bosphori pro-
montorio Chalcedone Vrbs erat potentissima, quam Constantinus, cogno-
mento Magnus pro Byzantio præelegerat, à quo, & totus ille sinus Chalcedo-
nes dictus est. Cōtinenti verò ferè adiūcta parua insula Cyzicos, cū sui nomi-
nis Vrbe, in toto Oriēte deliciarū, & vitæ cultu famosissima. Hinc Nicomedia,
Nicaea, & Apamea ditissima, & portu munitissima, cum lacu Afcancio usque
in Phrygiam, vbi antiquissimi Ilij, ac Troianorum adhuc cōmemoratur glo-
ria. In mediterraneis insuperabile propugnaculum Heraclea. Therma calidis
balneis præclara, & inferius Prusia, olim regia, nunc Turcarum sepulchris il-
lustris. Infra ad Olympum vsque montē Tmolus inter alias Pergamum, Ga-
leni patria, quæ Attalicis delicijs, & vel sola Attali regis ditissimi gloria, &
omni cultu scientiarum, ac medicinæ peritia, nunquam erit interitura. Tota
hæc Mappa mundi, seu magna plaga, iam à Turcis occupata, Turcia dicta est.
In tanta, inquam, celebritate, ac naturæ fauore, cū hæc tellus esset felicissima,
vberissima campis, (vt nunc quoque fertur) magnis vndique fluminibus irrigua
peramcœnis syluis, ac montibus, collibusque frugifera; neq; hac caruit laude
vinorum, quæ in gratiam Galeni, & ad maiorem tractandarum de vinis spe-
cierum lucem, ex nobili regione recolimus. Thereum, inquit, & Scybelite
apud nos Aegis, quæ terra Pergamo finitima est, & Perperine iuxta Myrinam,
vtrumq; admodum dulce, ac nigrū. Austerum verò vnā ac dulce Cilicium. Al-
bates, sic ex loco vocatum. Therei instar, & Caryinum est à sapore, & nigrum,
Therynū. Hippodamantium, & Faustianum Falerni genus, mediocriter dulcia
Vile Bicium, & graecolens. Fuluum, & Tmolite eiusdem cū Falerno generis à
Tmolo Cilicię monte. In Asia inquit, primo de Autido. Tria medicis sunt cele-
brata vina in antidoris Chium, quod, in Chio insula nascitur. Ariusium item
cognominatum ab eo tractu insulę, in quo prouenit. Tmolite, quod dictum est
à Tmolo monte, & Lesbium sic dictum à nomine insulę: quod itē triplex, opti-
mū in Eressso vrbe, deinde Methymnæ flauum, & tertiu Mitylene. Est itē apud
nos Tibenum, à Tibo regione, & Arsinium, deinde Ticatazenum, Amineo, &
Albano non dissimile, Aphrodisium item, & Mysium in Hellesponto. In Pam-
philia dulce, de atten. dicta. In Meonia item dulce 111. de rat. vic. Gnidium,
& Rhodium in Carpatho Insulis. Creticum vinosum, Græcum in 111. secund.
gener. Ephesium 11. secund. lo. Mendesium, 11. Massilioticū tenue, & album,
11. ad Glauconem, Tuscum aquosum 111. method. Amineum aquosum in
Sicilia, quod recens bibi potest. 11. simpl. tribus regionibus natium, 1. de
Antido, vnum Siculum, alterum in Bithynia, & ad Nicomediam, & tertium
iuxta Neapolim in imminente huic colle natum. Relinquo alia genera vi-
norum, tūm ex Asia, tūm ex Italia, quæ partim ex Dioscoride censuimus, par-
tim verò melius venient postea recensenda. Et quas idē Galenus percurrit eo-
rum differentias, & proprietates vinorum à substantia, colore, sapore, atque
odore, quæ ad communem faciunt vinorum doctrinā, circa quas sat erit nun-
chas prægisse exercitationes.

Superior
Bosphorus.

Ex Galen.
Bin. lib. de
ci. bo. & ma.
succ.

Vina in an-
tidota vti-
lia.

Amineum
tribus locis
natium.

DE

LIBER PRIMVS. 7

A DE COMMVNI NATVRA,
ac cultu Vinorum apud antiquos, ex Plinio. Cap. V.

EXACTE verò magis de omni natura, ac cultu vinorum, apud antiquos consulendus Plinius est, quem scriptorum ante ipsum, & illorum, ritum habemus amplissimum auctorem. Nempè qui toto integro libro XIIII. vniuersam de vitium generibus, & de vinorum natura monumenta ex antiquis collegisse videtur, exactissimo ordine, adeo plenè, & cumulatè cuncta complexus, vt vix vberior de-
B siderari possit doctrina. A vitium natura incipiens, distinguens genera, nomina penes regiones explicans, culturam vinearum, propagationes, insitiones, temporum, ac vindemiarum electiones, & hinc vinorum multiplicem artem, ac genera edocens, innumeris exemplis tam eorum, quæ in Italia generosa habebantur, quàm quæ in Græcia celeberrima, in Asia, & in Africa, ac toto mari adnauigata commemorans. Insuper modum conficiendi Vina demonstrat, mutandi, insolandi, picandi, & factitiorum artem. Distinguens præterea multi genera, protropion, quod primum uinum non expressis adhuc uis recipitur, syncerum, coctum, defrutum: secundarium, quod & deuterion uocat Græca uoce, merum, scæcatum, loram, uappam. Percurrit sapam, & passum, & quæ uinorū quædā soboles sunt, omphacium, ænomeli, oximeli, thalassomeli. Venit ad obseruationes uinorum antiquas, narrat prodigia, usus, coronationes in conuiujs solitas, sacrificia. Et cum his utilitates per singula genera, ac scitu dignas medico, uinorū, quæ factitia ipse appellat, cōfectiones: partim ex herbis, quas ex Crateua, Nigro, ac Dioscoride uidetur cōpilasse, ex absinthio, marrubio, origano, stœcade, dictamno, asaro, salua, panace, thymo, iunco, hyssopo, helenio. Partim ex radicibus, præsertim medicatis, ut ex elleboro, acoro, panace, mandragora, gentiana. Seminum, & aromatum multis, dauco, feniculo, amomo, croco, casia, pipere, calamo, aspalatho, spica nardo, costo; quæ aliis condita, aliis piperata solitum inquit fuisse uocari. Ex succis, ac fructibus uariis comparari, melle in primis, & aliqua ex myrrha, aloë, resinis, pice & è fruticum genere, cedri, cupressi, myrti, lauri, iuniperi, terebinthi, lētisci, ac id genus aliarum arborum fructibus, ac baccis, aut lignis, musto infusis, & uel in sole, uel etiam igne incoctis. Oenanthinum uinum è labrusca, melinum ex cydoneis, palmeum ex dactylis, oxiacanthinum, quod dicunt è berberis; omnia non dubiè curiosa, pulchra, & siue historię cognitionem respicias, siue rerum dignissimarum, adeoque utilium ad uitam necessitatem, cognitu haberi poterunt nobilissima. Nihilo tamen minus, quam utilitatem, ex nobilibus his ueterum censuris habituri simus; si hæc Plinii monumenta ad nostrorum temporum conditionem, atque usum conferantur: primum quidem inextricabilis sese offert antiquorum, non modo generum, sed & nominum confusio; quæ (vt ipse mer fatetur, idemque paulò ante ex Galeno attestati sumus) eiusdem quoque generis, sua cuique sunt cunctis nationibus uina. Mitto transmarina, quæ is nominat, Pyctanon uinum, Cæcubum, Tyrium Thasium, Africum, Clazomenium, Sicyonium, quod idem fortasse apud Gale. Carynon, Cyprium, Rhodium, & quæ in Insulis Græciæ natiua deberent esse notiora, ut olim celeberrima erant, uinum Chium, Lesbium, Amineum, Coû, Sebeniticum, Græcum, & Creticum. quorum iam abolitis nominibus, ne dum generibus, ac artificijs uinorum illorum temporum dimissis, nulla ad usus humanos utilis mentio fieri debet. Vt exoletæ quoque, siue non eadem erunt, quæ ipse meminit, uina Rherica apud Allobroges. Narbonense in Gallia, & Massiliense, & quæ magnam cum his habebant laudem Hispanicum uinum, Ma-

Vitium, & vinorum apud veteres censura.

Simplicia vinorum genera.

Composita.

Censura in veterum scripta.

Transmarina uina.

6 DE NAT. VINORVM HISTOR.

Italica. Mamertinum in Sicilia, Potulanum, Taurominitanum. Quin immo nostra ver-
nacula vina in Italia, vel nulla ex antiquis illis seruant nomina, ne dum meri-
ta, Surrentinum, Pompeanum, Adrianum, Albanum, Falernum, Faustinianum,
Prætutianum in Picens, Trebulanum Campaniæ. Vel si quorundam adhuc idē
extat nomen, ea tamen diuersissimæ admodum substantiæ, & longè aliarum
qualitatum comperiuntur, ab antiquis illis. Albana inter hæc, Latina, Signina,
*De Falerno
ambiguitas.* Tiburtina, Falernum, quod erat omnium nobilissimum, & decantatum adeò in
eunētis historijs, incredibile videtur defecisse genus, cum vix esset ante hanc
ætatem, qui coniectura consequi posset, quale fuisset; Immò dubitatum est
à nonnullis, qua in parte Italiæ natiuum extiterit. & cum non defue-
rint, qui Falernum in Campania felici olim fuisse genuinum affirmarent, id
græcum nostrate esse putauerunt, quod hodie super cætera vina genero-
sum in Vesuij montis collibus, inter Neapolim, & Surrentum prouenit.
Nec leui sanè coniectura, tum quia nostrate græcum omnes habet notas cum
Falerno consentientes, fulgorem auri, substantiæ sinceritatem, perennitatem,
*Græcum no-
strate.* & omnem gratiam: tum Plinij etiam testimonio non obscuro. Qui Vino
Græco (inquit) & Aminæo tanta fuit gratia, vt singulæ potiones in con-
uiuio darentur; qui mos hodie & in Italico Græco seruatur, semel tan-
tū (nisi ebrijs) in prima mensa dari solitum. Vel si id diuersum genus
à Falerno est, & alterum à Græco Græciæ (quod iam non est dubium) hinc due
nobiles insurgunt quæstiones, & cur illa antiquitas, quemadmodū in tanta lau-
*Curiosæ quæ-
stiones.* de posuerat Falernū, & sue genera, Gauranum, & Pocula Massici, non ita & hoc
Græcū Vesuij celebrauerint? An nouam hanc dixerint speciem? forte si non no-
uam, translatis è Falerno, & Gauro, vel ex Græcia vitibus, nouiter dixerint pro-
pagatum. Sed rursus, vnde illa genera interierint, & quæ horum noua produ-
ctio? an in speciebus rerum datur ortus & interitus, cum alioquin species à
philosophis ponantur immobiles? sed has quæstiones non est hic decernendi
locus, quæ in suis historijs sient planissimæ. Verū, non hæc solum, sed cætera
quoque vinorum genera, quàm diuersa sint ætate nostra, vel degeneraue-
rint ab antiquis illis; operepretium est hic, de vinis illorum temporum au-
dire Athenæi censuram, qui Galeni tempore sub Antonino claruit notatū
dignissimam.

EX ATHENÆO MIRA IN POTIBVS
apud antiquos Vinorum vetustas. Cap. VI.



VRIOSE Athenæus, potius quàm methodo, vt styli eius est,
multa ex antiquis, ac poëtis recitat de vinis, inuentionem, vsus,
delicias, & admirandas, quorundam generum proprietates, circà
quas versabimur. Inuentū ab Oineo meminit, Nicandro teste, atq;
hinc Oenotriā dictā fuisse Italiā, & qui eam Oenotrij coluere viri
apud Maronē. Vnde de vinis Italicis propriū inscribit caput XXI. quod eū
fundamentum propositæ demonstrationis, de diuersitate, atque vsu vinorum,
eiusdem quoque generis apud antiquos, ac vsu item diuerso, cum sit à nostri
temporis vinis; operepretium duximus hic ad verbum subscribere. De vinis,
*De vinis Ita-
lis ex Athe-
neo.* inquit, ita Galenus loquitur (quasi relata hæc ab ipso, tunc etiam Romæ com-
morante proprijs auribus acceperit) Falernum ab annis decem est potui ido-
*Albanum
quætiūdu-
rabile.* neum, & à quindecim vsque ad viginti annos: quod autem hoc spatium per-
Surrentinū. transferit, graue est capiti & nervos offendit. Albani verò cum duæ sint species
hoc dulce, illud acerbum, ambo à decimo quinto anno vigent, Surrentinum vi-
gesimo quinto anno inceptit esse vtile, quia est pingue, & valde debile, vix di-
geritur,

Ageritur ac veterascēs solum fere fit potui idoneum. Rheginum, (in Calabria) Rheginum.
 cum pinguius sit Surrentino, ab anno quinto decimo bonum est. Vtile etiam Priuernum. Magis tenue & huic simile Formianum celeriter viget & magis te- Formianum
 nue. Tripholinum Surrētino terrestrius. Setinum primis mensibus est simile, Tiburtinum
 leuius Falerno. Tiburtinum & leue est, facile vaporat, viget ab annis decem, & melius est veus. Labicanum pingue, & inter Albanum, & Falernum puta-
 tur, usui ab annis decem idoneum. Gauranum rarum inuenitur, at optimum Gauranum.
 est, & robustum, densum, Tiburtino, & Prænestino pinguius. Massicum quod nascitur sub Falerno iuxta Cumas, austerum est, & cōfert stomacho. Albanū
 ab annis quinque potui utile, & leue. Asconitanū (vel restitue Anconitanum Anconitanū
Bex Plinio) bonum, & pingue. Picentinum simile est Albano, quia crudum. At Veternum (& hic Veliternum legerem) suaue est, Calenum leue. Generosum
 præterea Cæcubū, & robustum, inueterascit post annos multos: Fundanum ro- Cæcubum.
 bustius est, nec multi vsus in conuiujs. His omnibus leuius est Scythium, ab annis septem ad decimum quintum annum: Signinū bonum est ad annos sex,
 verus multo etiam melius. Nomentanum citò ad vigorem accedit, ab an- Nomentanū
 nis quinque potui idoneum. Spoletinum dulce haustum, colore aureo. Spoletinum
 Acuanum Surrentino simile. Valuinum valde austerum, semperque fit me- Venafranū.
 lius. Generosum est & Caucinum, Falerno persimile. Venafranum confert sto-
 macho, & leue est. Trabellicum Neapoli frequens est, & viribus temperatis.
Cerbulum primū est nigrū, post paucos annos fit albū, & delicijs aptū. Massi-
 lienſe bonum, densum, corpulentumque, sed exiguum reperitur. Tarentinū,
 & reliqua sub eo climate mollia sunt. Mamertinum in Sicilia suaue, & robustū.
 Hactenus ex Athenæo de vinis Italiæ antiquis: quo circa dū prima frôte Ga-
 lenū citat auctorem, haudquaquam tamen in illius scriptis legitur vbi Gale-
 nus tot genera explicuerit: sed cū ille talia proponat ipsum locutum, id indi-
 cio fit, ab illo corā, ac ore tenus accepisse, qui ambo tunc Romę Antonino im-
 perante degebant, ille Grāmaticus, (vt Suidas attestatur) hic Medicus tunc
 Cæsareus illustris. Ad hāc verò auctoritatem aperta sese exhibet Galeni sen-
 tentia, qui primo de Antid. cap. 111. & v. dum vini in Theriaca examinat ele-
 ctiones, damnās primū eos qui nec defæcati vini, nec depurgati, aut veteris
 habebant rationē; deinde imponendum monet firmissimum, & quod ad mul-
 tos annos permanens habeatur, nempe, si nec à primis annis mutetur, ac escat-
 que, nec in amaram trāseat qualitatem, si multum inueteratum sit, quale pro-
 batissimum Falernum, & Surrētinum, quod (inquit) cum Falerno contendit,
 ad vigesimum usque annum crudum, & à vigesimo tandem perseverans. Pla-
 nē etiam Dioscorides lib. v. de vinis, dū noui ac ueteris cōditiones explanans
 quasi ex communi antiquorum consensu de omni usu Vinorum concludit: In
 media, inquit, ætate vt à septimo anno potui sunt saluberrima. Cui non minus
E altera ad stipulat Plinij auctoritas lib. x111. cap. vi11. Peparethium vinum
 quanquam generosum, minoris tamen esse famæ, quoniam post sex annos, nō
 placeret. Et cap. 19. omnia transmarina à sex in septem annos ad vetustatē mo-
 dicam peruenire. Adde & alterum Galeni dictū vi11. Meth. cap. vi. Nobile Sa-
 binum antè sextum annum potui idoneum non est, quod diutissimè in stoma-
 cho innatat, ac fluctuationes inducat. Consulatur tandem historia, & quas fa-
 ciunt passim auctores mentiones de vinis, & de usu illorum temporum: omnes
 hāc supponūt vinorum diuturnitatem, ac firmitatem, quę hodie in vinis eius-
 dem nominis, ac generis non facile reperitur. Quapropter diuersitatis huius
 ratio inquirenda est.

Vini ele-
ctio in The-
riaca.

Dioscor.

Plinij.

Galen.

C

QVAM

QVAMVARIABILIS SIT VINORVM SVBSTAN-
tia in generibus suis, occasione natura,
& à cultu humano. Cap. VII.



*Astronomi-
ca cause.*

*Eadē Vino-
rum genera
cur muten-
tur tractu
temporis.*

*Naturales
causae.*

*Terrarum
qualitates
cur mutan-
tur.*

*Particula-
res causae.
Corruptela
mundi, &
hominum.*

IS ita constitutis, iam non videtur dubia ratio, quòd vinorum e-
iusdem generis, ac nominis diuersitas, ab antiquis ad nostra tēpo-
ra, vel oritur à naturali quadā terræ mutatione, vel à variabili cul-
tu humano. Remitto cōmunissimas causas Astronomis, (quas com-
modiore loco percurramus) quia, si variant cœli, & causæ superio-
res, lapsu temporum, necessariò fit quoque varia in terris dispositio ad quam-
que frugum generationem. Hanc verò tritam habent Agricola experientiam,
cur mutant interdum fruges, & genus, & nomen: nempe, vel quia eadem terræ
assiduo cultu exolescunt, amittuntque vegetalem vigorem: vel à soli diuersi-
tate, cum translata in aliam terram fruges, & præsertim vites, vel degenerant,
vel cessant à pristina fœcunditate in totum. Liber autem latius ad inquirendas
veras causas hanc naturæ labem percurrere; cur tanta, quæ retulimus, vinorū
genera, olim celeberrima in terris suis, nunc tamen, immò iam per multum tē-
poris, ac à centesimis hinc annorum, ita defecerint, vt non modo ullum exter-
in illis terris eorum vestigium, immò nec nominum illorum, nisi in scriptis, re-
manferit memoria? Nec longè hinc tantā olim in vltamarinis vinis recurram
gloriā, iā abolitā: immò non alia, quā Italiæ, ac ex proprijs veluti foribus, quæ-
remus exēpla. Et, cur Cāpania felix suū iamdiu oblita est Falernum, non Fau-
stianum gignit, non Massicum, nec Gaurani, nec Præturiani in Picens, nec tot
aliorum vlla sit mentio? Et tamen, quæ præscis illis non erant sæculis, noua sub-
orta sunt vina, Græcum cognominatum, à Summa Vefuuij colle, Falerno faci-
le comparandum. Suauissima Ischiæ insula, quæ nec vllis cedunt Aminæis an-
tiquis. Taceo Pausilipum, Lacrymam, & super omne Theræum, & Passum anti-
quorum, expetitur adeò in conuiuijs Magnauerram, & Trebulana suauia Tu-
scia, quæ in delicijs conuehantur ad mensas Principum, in omnem Italiæ ter-
ram. Harum quidem nouarum mutationum si quis querat naturales causas;
meminisse debet communissimas, quas habet Aristoteles, causas. I. Meteor.
de mutua maris, ac terræ mutatione, vt, vbi aliquando terra patuit, nunc mare
sit, & vbi olim mare, nunc terra. Easdem inquam pro ratione putandum est,
esse causas, cur terræ substantia mutetur tractu temporis in qualitatibus suis,
vnde minus fœcunda inueniatur, tam vinorum, quam cæterarum frugum. Aliæ
à naturæ defectu pendent, & aliæ à cultus humani diuersitate. Quarum diuer-
sitatum (inquit Philosophus) principium, & causa inde ducitur, quòd, quemad-
modum stirpium, & animalium corpora iuuentute, ac robore aliquandiu flo-
rent, postea consenscunt; hoc excepto, quòd illæ in totum mutantur, & exo-
lescunt: accidit verò terræ, vt per partes mutetur. Totius enim terræ cum lon-
gissimo tempore contingat mutatio, ea tamen non cadit sub humanæ vitæ bre-
uitate, immò mutationis illius progressus, nō valet tādiumēs humana obserua-
re, quin prius lōginqua vetustas omnē aboleat memoriā. Particulares autē ter-
ræ, ac regionum mutationes, de quibus sermo est, euidentissimas habent caus-
sas, ob maxima, quæ frequenter superueniunt, accidentia. Dixi per tem-
pora contingunt pestes, quæ ingentem afferunt mortalibus perniciem,
exitialia

Aexitiaalia excitantur bella, irruptionesque fiunt aliunde populorum, ac dilu-
uia in alienas terras. Ad quæ mala concurrunt statim fames, & quæ comes esse
solet cunctarum miseriarum egestas: interneciones succedunt hominum, va-
stitatesque terrarum maximæ, & aliæ quidem celerrimè, aliæ verò ita paula-
tim inuadunt, vt prætereant humanæ vitæ curriculum: nisi cùm vastitates illas
Vrbium, ac regionum ruinas consequuntur mutatio rituum, religionis, ac le-
gum corruptio, omnis viuendi ratio, ac omnis mortalium rerum conditio mu-
tat faciem; & quod flagitium omnem penitus abolet præteritarum calamita-
tum memoriam, litteræ plerunque, quæ sunt etiam æternarum rerum monu-
menta, abolentur, & cum his corruunt communia idiomata, exole-

*Mutationes
ab humana
cultu.*

Bscuntque scientiæ, & artes, & omnis vitæ, ac terrarum cultus peruertitur. Atque
hic altera planè se exhibet causa talium mutationum, vnde terræ olim fe-
cundissimæ desertæ fiant, & steriles, ac minus frugales comperiantur; à defectu
scilicet, ac varietate cultus humani cùm noua, quæ paulatim inuehitur, con-
suetudine, quæ tantam vim habet, adeoque se accommodat ad præsentem
vsum, ac statum rerum, vt ex communi omnium consensu, vicem obtineat
naturæ, sitque velut altera natura. Adde huic & maius quoddam humanæ
curæ prærogatiuum, arbitriumque; quod sibi quisque usurpat in operibus natu-
ræ; quoddam humana sollicitudo instabilissima est, nunquam sua, nec præsen-
ti vice contenta est, immò semper res quærit nouas, & nouas vices, nouo

*Consuetudi-
nis vis.*

Cultu delectatur frugum, & terrarum, & cunctarum rerum. Hinc post ho-
minum memoriam, tot varij extitere per tempora de Agricultura scripto-
res. Taceo Saturnum, Ianum, Aristæum, qui & mella condidit, Oeno-
trios Italos, totque alios de re rustica posteriores, quam omnes inter se va-
rij sint, vel ampliorem professi sunt culturam; quia cultus ipse (inquam)
varius sit, non idem hodie, qui heri, qui iam pridem, aut nudius tertius
fuerat. Nec quis propterea hic quærat curiosus, cur posteritas non cer-
tis industriæ huius acquiescit traditionibus? Sine dubio, inquam, Faler-
nus ager non minus hodie generosa sua gigneret Falerna, Massicum, reli-
qua genera: & non minus ultra marinæ terræ suum haberent Theræum, Le-

*Cultores ter-
rarum anti-
qui.*

Dsbium, Tmolite, Aminæum, sua Cretica vina. Accidunt terris temporales
mutationes: cæterum nouo cultui, & nouis iugiter inuentionibus omnis e-
iusmodi mutatio referenda est: quæ & non solum gaudet nouitate; sed
(quod maius, & desiderium quoddam innatum cunctæ naturæ est) semper
studet, ac assidue, magis nauat operam, vt inuenta prius ab alijs, vel am-
plificet, vel certè reddat meliora. Quod si mente hic, aut verbo tenus
excurramus, qui fuerit antiquorum illorum cultus in vinis; diuersissimam
ab illa inueniemus hanc posteritatis industriam, & longè gentium alios cul-
tus. Repetantur, si libet, tam vtilia in Georgicis præcepta de delectu terra-
rum, & qualitatibus, & situum loci, ac cœli, & quæ habenda cultoribus ef-

*Humana in-
dustria iem-
per quarit
noua.*

Efer cura per tempora, & agri, & vinearum, & tam terrarum, quàm vitium,
& sationum, aliorumque sine fine ad id necessariorum operum; curiosam qui-
dem agnoscemus illorum industriam, cæterum operosum nimis negotium,
nec facile assequendum. Quas difficultates, comparatis hic illis, ac nostris stu-
dijs, demonstrabimus.

DE VINORVM CVLTV VARIA ARTIFICIA,
apud antiquos, è nostri temporis cultu. Cap. VIII.Ex Plin. cō-
dimenta exo-
sa.

I quidem conferamus cum nostris prisca illius consuetudinis ministeria, quæ longissima serie legimus apud Plinium (ne dicam alios) circa vinearum, & vinorum cultum; vel solo auditu reiicienda, ac exosa nostræ consuetudini, & quæ Unguentorū potius spissamenta, vel pharmaca videri poterunt quàm vina.

Conditā vi-
na.Bicum vinū
Plin.Temporum
observatio-
nes.

Insolatio.

„ In Italia (inquit) pice, ac resina condire musta, vulgare erat; Re-
sina, aut pice in ipso feruore conspersa vt odor vino contingeret, & saporis ac-
cumen. Erant, qui ex nitro condirent, apud quosdam cinere, alijs gypso instau-
rarentur, & calce in quibusdam Africæ partibus, vel marina aqua in supersti-
tione vsque ex alto mari petita, ab æquinoctio verno, Aquilone fiante,
eaque decocta circa vindemiam hauriri. Condebant & pice vasa, cera ali-
qui, nisi vina acida redderet. Cato iubebat, & cinere concinnari vina, cineris
lixuij cum defruti cocti parte, quadagesima pulegij addita, vel salis sexqui-
libra. Interim & tuso marmore, qui in Græcia mos est, aut argilla. De Bico
vino inquit: Hoc vinum apud Græcos clarissimum, fit hoc modo: Vuæ paulum,
ante murationem decerptæ siccantur acri Sole, ter die versatæ per triduum,
quarto exprimuntur, dein cadis Sole inueteratur. Cui marinam aquam lar-
giorem miscent, à serui furto origine orta, sic mensuram subtrahti vini explen-
tis, quod in alijs gentibus simili modo factum, Thalassomenon vocant. Facit &
sulphuris mentionem, & adijci Mustis, tingendi gratia coloris pigmentum ali-
quod: quem nunc ritum audio, & in Creticis Vinis seruari, marmore tuso com-
primi. Tot veneficijs (concludit is nobilis auctor) vinum placere cogitur, & mi-
ramur noxia esse. Picari insuper vasa oportere à Canis ortu, postea pluuiali
aqua, marina, aut falsa, aut leui cinere cōdiri. Circà Alpes ligneis vasis cōdunt,
circulifq; cingunt, ac hyeme gelido ignibus rigorem arcunt. Vbi terræ mitiores
sunt temperie, dolijs figlinis, ac ventrosis condunt, eaque infodiūt terræ tota;
qualia adhuc extrā mœnia Urbis vidimus eruta aliqua peramplo ventre. In
Campania nobilissima vina, qualia dicta sunt Falerna, & Surrentina, exposita
sub diuo in cadis verberari sinebant, sole, luna, imbre, ac ventis: ac ita optimū
fieri vinum. Cum vinum imitari, ac faciendum ex Italico demonstrauit, & in
Sole quadriennio maturandum. Passum inquit cap. ix. certum est, ex vuis fie-
ri in Sole adustis, aut feruente oleo. quidam ex quacunque dulci vua diu præ-
cocta siccantes Sole. Protropon vero quod & *ωεγχύμα* Græcis appellatur, mu-
stum sponte defluens, antequam calcantur vuæ, postquam in lagenis suis defer-
buerit, ætate sequente sub Canis ortu in Sole quadraginta diebus torrent.
Vt dulcia præterea fierent, adseruabant vuas diutius in vite pediculo intorto.
quem morem seruari hodie scimus in Candia in Maluasijs suis. Ab alijs incide-
bantur palmites in medullam.

IUDICIA CIRCA VINA ANTIQVORVM,
& de eorum usu. Cap. IX.

IS hætenus explicatis, ac tam operosis antiquorum ministerijs
circà vinorum apparatus, si nostrum aliquod iudicium adhiben-
dum sit, multa succurrunt argumenta, vnde vel miremur illa mō-
stra vinorum in antiquis; vel certe cōiectemus, non omnia apud
eos

A eos parari cōsueuisse vina tot ministerijs, nec tot misturis, vnde specie lenta, ac sapæ instar, aut tanquam pharmaca haberentur ad vsum. Sed moderandam potius opinionem, vt, quoniam non idem cultus vinearum apud omnes esse poterat, sed varius penes quaque nationem, quidquid aliqua vina requirerent operosa illa ministeria forte in gratiam Principum, ac diuitum paranda, vel ad vsum in pharmacis; Vinorum tamen coniectamus mediocrem extitisse copiam apud omnes, nec ita vulgaris vsus, & communem, simplicemq. vt plurimum adhibitū apparatū. Repetendum in primis cum vetustis historijs etiam sacris, fuisse Vinearum, ac Vinorum cultum antiquissimum; immò, pro tam nobili ipsorum natura, & quæ inuenta fuerint, communiter grata, humanoque gustui suauissima; verisimile sit ex communibus hominum studiis hunc primū recepisse cultum Vinorum omnes nationes. Hinc tam varij, ac vetustæ memoriæ proditi sunt vinorum iuuentores, quorum certum est non fuisse per illa initia multum artificium; immo, vt simpliciter legitur in primis Scripturis sacris, Noem plantasse vineā in Assyria, in Aegypto Bacchum, Saturnum in Latia; ita uidetur apud cunctis rebus humano studio, propagata diu illa notitia, in communi desiderio aliquis cultus, ac variis modis adhibitus est. Nō prius, nisi apud posteriores Græcos, ac demum Romanos, legimus hanc curam, quæ in superstitionem usque uenit, fuisse adhibitam. Rarissimum uerò, ac serò admodum fuisse illis temporibus Vinorum usum, hoc satis argumento est, quando (si rite computemus) ex toto orbe terrarum uix millesima pars bibit unquam uinum. Nō excipio hinc Hyperboreos, qui non habēt uuas, nec uites, Scythas, Turcas, Aethiopes, nec agrestium hominum rudem uitam, nec seruorum innumerabilem turbam, quibus ex instituto maiorum cautum erat à uini usu; sed in medijs etiā, ac magnis Urbibus raro admodum usurpari solitum. Ab Asiaticis primū uidetur ille ritus emanasse, ut uariis artificijs sua conficerent uina; ab Attalicis præsertim, ac Lydis, & Medis. ad Græcos peruenisse, ac Macedones, quorum principes propterea, cum in gloriam duxerunt singulis ferè diebus inebriari uino, minus claram in historiis de suis gestis reliquerunt memoriam. Quando in illa seueritate Reipub. non serò tantum admissus est talium uinorum usus, qui uariis eatenus concinnata misturis, ex ultramarinis recipere cœperunt; sed laudabilem diu hunc seruauerunt morem (ut Athenæus est testis lib. X.) ut neque seruus domesticus biberet uinum, neque fœmina libera, neque ex liberis iuuenes, qui trigessimum non attigissent annū. Sed matronæ abstemiam perpetuò ducerent uitam. Atque hinc solitum usque à Romuli memoria, quod plerique ex Catone, & Valerio notant, propinquos fœminis osculum dare, ut scirent, an temetum olerent, quod nomen tunc erat uino: unde & Temulentia dicta id illis uitium reputantes. Ex quibus duo breuiter concludemus iudicia. Primum est, id institutum condiendi tot misturis, ac artificijs uina, non fuisse commune, nec necessarium: alioquin sicut utilia quæque instituta ab exiguis cœpta initiis, solent iugiter maiora fuscipere incrementa, ac perfici; accreuisset & ille condiendi modus in dies melius, ac permanisset. Sed è conuerso, cum id inuentum defecerit in totum, nec amplius apud ullam, quod sciamus, nationem habuerit locum id argumentum apud me potissimum est, tãq. uā exoletū, & omnino inutile, defecisse, ac relictū. Alterum, quod meæ coniecturæ est demonstratiuum, uidetur id institutum non nisi ex Asiaticis, & postea à Græcis dimanasse: qui, ut erant delitiosissimi, & in antidotis ex uino parandis studiosi, ut diuturniora ad id haberent uina, studuerunt generosa quædam variis (ut dictum est) modis concinnare; nec sine lenocinio, vt, quæ ex ultramarinis transferenda ad ulteriores, ac nostras regiones, talia pararentur, ut nec longa uectura, nec nauigatione exolescerent,

Communis cultus.

Vinorum usus rarus antiquis.

Vinolenti painsipes.

De uini usu leges.

Conditura vinorum, antiquis nō perpetua.

Vinorum in antidotis ap paratus.

14 DE NAT. VINORVM HISTOR.

Præmia *vi-* scerent, sed permanerent diu incorrupta, ac sincera. quæ *πρῆμια*, idcirco ad **A**
na in antido adornandum inuentum, hoc est vegetæ naturæ ac diu durabile dixere. Ad
tis. prædicta illa ex Plinio, & Constantino, varia artificia vinorum venient
 Ex Galeno. postea explicanda, quæ legi apud Galenum in sua Asia feruari solita: præ-
 cipue verò *iv. simp. cap. xiv.* omne vinum in lagenas, transfundi, postea in edi-
 ta cubicula multa subiecta flamma reponi, & in tecta ædium æstate insolari.
 Proinde hunc morem serò admodum inualuisse in Italia, probabile est, quan-
 do vsum vini legimus, ab Vrbe condita, ac adolescente Repub. fuisse rarissimū,
 nec tantę conditurę apparatus. Quamobrem Cato in primis, pro fama, quæ
 Catonis de *vinis censu-* tunc temporis inuaserat, ac pro nouo illo vinorum cultu, secutus Græcorum
ra. traditiones, Cum scripsit vinum, in Sole quadriennio maturari, alioqui com- **B**
 munia dumtaxat aliqua de vinis asserita compilasse visus est ex Hannone Car-
 thaginensi, qui iam pridem de agricultura scripserat, eaque ad novos Italiæ
 ritus accommodasse, cinere, ac sale (vt dixit Plinius) concinnari, Et, cum Var-
 ro eadem ætate illum imitari studuerit, videtur eadem adhibita aliqua de Vi-
 nionis experientia confirmasse, & addidisse elegantię modum. Plinius verò, tan-
 quam compendium scriptorum quorumcunque habiturus, cum condituras
 vinorum inuenisset tam varias, nec adeò Italicę consuetudini idoneas, planè
 illas appellat non condituras, sed veneficia: Et miramur, inquit, noxia esse.
 At, de Italicis loquens, In Italia (subdit) pice, ac resina condire musta, vulgare
 est: qui modus & hodie vulgaris habetur, pice, ac resina fulcire dolia, & sine **C**
 vllò vini detrimento, sicut & suffitum adhibere sulphuris, ac cinere abluere.
 Athenæus tandem, quem postremum adduximus, is non nisi merus compila-
 tor extitit: Qui, delectatus in scriptis suis, antiquorum etiam, peneque exole-
 tos ritus, & poemata varia, & fabulas, nulla ferè methodo congerere in vnum,
 facile videtur vetustos ritus vinorum, quorum tunc esset vsum, in communem
 censum aliorum reposuisse, vel quorundam (quanquam sua ætate dimissa es-
 sent) recensuisse singulares apparatus. Quocirca totam illam Vinorum indu-
 striam in hoc constituisse existimo, vt scilicet, præter communem vindemiam,
 quæ vulgaris esset, & simplex, quorundam dumtaxat vinorum delectus habe-
 retur, quæ vel ad vsum conuiuiorum & principum, vel ad apparatus antidoto- **D**
 rum futura essent valida, & diuturniora, eatenus concinnari talia vina consue-
 uisse. Quale in primis Falernum habitum est, omnium vinorum Italiæ præ-
 stantissimum, deinde Surrentinum, & his similia nonnulla, quæ Galenus me-
 minit, primo de Antid. Eiusmodi adhuc vinum habetur in Candia Creticum,
 Cretici vini, quod more antiquo vuis in vite passis, vel contortis pediculis, ac exemptis
seu maluasie pampinis, vel conspersis in suspensa crate pertenui gypso, septem dierum spa-
apparatus. tio, comprimunt, excipiuntque electissimum uinum, quam Maluasiam dicunt.
 id tamen paucum, ut ab illustri uiro accepi Latino Vrsino, qui præfectum egit
 multis annis in illa Insula, quod tam exacto studio comparant in delicijs, nam
 reliqua uina, utpote quæ communissimo reponuntur usui, iisdem fere, quibus **E**
 in Italia, modis parari. Alioquin, si is communis fuisset omnium aliorum cul-
 tus, operosum nimis occurrit negotium, nec possibile. Vt, præter communem
 vinearum curam, sub Sole passæ fierent uux, & uel intortis in uite pediculis
 adseruantur, uel perforatis ad medullam palmitibus gypso, marmore, uel
 calce, cinere, uel marina aqua perfunderentur: picarentur similiter uasa, &
 gyparentur. subueherentur ipsa dolia ad insolatam super alta ædium culmi-
 na, per singulas, binas, & ternas æstates, uel quadriennio, & non minus per to-
 tidem hyemes deposita eadem uasa collocarentur in subiectis cellis. Fuerint
 etiam hæc singula ministeria, non omnia singulis uinis adhibenda, incredibili
 sit negotium. Vel quæ tanta ad id opus, aut talia uasa? ea non quidem magna
 aut uentrosa nimis, alioquin tot mutationibus ineptissima fuissent, supra, &
 infra

16 DE NAT. VINORVM HISTOR.

Quapropter modos hic cōficiendi uina percurramus præcipuos. Multis locis: **A**
vites seruāt pumilas humi, ac breues, vnde ex solo, ac repercussu caloris passē
aliquandiu diurnū calorē humiditatē exuerent. Alibi, ac frequenter coniu-
gatas, vel vt Plinius iugo adligatas palis, ac arundine muniunt. Alij suspen-
dunt vites à terra in altas pergulas, alij, vt citra Alpes, & quā amplissimis cā-
pis excurrit magnus Eridanus, maritant passim per latas semitas vites arbo-
ribus, quin & arborum, quibus maritantur, delectum habent. nam populneas
arbores, vlnos, & ornos, vt pote infrugiferas reperiunt vtiliores, Nec idem
Collio vino
rum. tempus, aut culturæ modus vindemiarum, sicut non idem genus vuarum, nec
vinorum. Alij decoquunt vbi plus, vbi minus, prout humidam vel sui natura,
vel soli vitio conceperint qualitatem. quamobrem experti illarum vinearum **B**
ac terrarum cultores, uel mollia fieri vina, vel acorē cōtrahere, bis præterea,
Ebullitio in
tinis. vel semel defēcant, mutantque. Alij post calcatas vuas, excolatumque in su-
biectā lacunam mustum, reuertentes idem mustum in sua vinacia, sola con-
tenti sunt in torculari ipso, vel in amplis tinis ligneis ebullitione, per nouem
circiter, vel plures dies, donec vinum exhalatis illis vaporibus exhauriunt
defēcaturum, ac primis diebus, vel eodem mense habent potabile, crudum ta-
men stomacho, donec melius maturū fiat rubrū colore, & nonnunquam album:
qui modus longē ad pedes montiū, & quā excurrit Padus vulgaris est. & itē in
Etrurię mōtanis, vuis nō ita crassis, & subacerbis, quæ vina & mutāt similiter,
Acinatum
vinum. ac defēcant Acinatum id reperio antiquis cognominatum, quod miris laudi
bus celebrat Cassiodorus lib. x i r. variarum lect. cap. i r i r. Acinatifitū Vlpia-
nus lre consul. C. de leg. ex acinis. f. vuarum sponte illacrimans *apertis*
videtur Græcis quod tamen commune est omni primario vino. Atque huic
vinorum generi, quanquam sua quæque regio inponat ad placitum nomina,
singula tamen aliquā exprimūt proprietatē. sicut Acinatifitū dictū est antiquis,
Retornatum
vinum. ex acinis emanans, sic posteris nostris dicta sunt Retornatū, Vernacia, Vinacio
la, & quod Razzese, quasi cū racemulis ebullitū, in ora Ligustica appellant.

Retornati vini varia artes.

VVLGARE est omni ferē Italia Retornatum vinum, quā vernaculam
vocem pro re noua, nec vſitato antiquis cultu usurpare licet. Nempe,
queniam ex calcatis de more uuis in torculari, in subiectā piscinam musto,
id ipsum mustum refūdunt totum in suas uinacias, cum quibus infrā biduū
subbulliens, uehementē ex facibus ipsis, ac racemulis excitat calorē, cuius ut
natura est digerere, cōcoquere, unire homogeneas partes, & separare etero-
geneas, syncerum sequestratur uinum, quod partim ex ingenito calore, & par-
tim ex accidentali ebullitione, uinosum concipit spiritum, qui exsultat etiā
(quod proprium synceri uini est) dum funditur in pateram. Modum verò ad **E**
ebullitionē seruāt varium. Alij in eodem torculari (vt dictum est) calcatis exa-
Vulgaris
modus, ctē uuis permittunt mustum defēcari, ac purgari, qui vulgaris modus est, & in
modica vindemia tolerabilis. At in copiosa vindemia, quæ non patitur ociari
torcularia ad perendinum, vel tertium diem, & quādiu perficiatur, necessariò
fit pluriū vaforū apparatus, quas tinas appellāt vinarias præ magnas, querno, ac
firmo opere, in quæ & calcatas vinacias, & mustum excolatū super infundunt
2 in tinis
vinarijs. ad iustam ebullitionem quinque, septem, vel nouem dierum, vel amplius pro
ferotina ebullitione, donec agnoscant in sua dolia reponendum. Alij, quod
3 in dolijs
apertis. nec perperam fit, totum hoc opus perficiunt eisdem dolijs, quæ in cellario,
duobus circiter palmis ab imo fundo subrecta, adempto superne altero fūdo
tinarum supplēt per commodum vsum. quoniam dolia & in ipsa musti ebulli-
tione restagnantur, & propriam contenti musti concipiunt qualitatem. quod
subin-

A subinde peracto feruore excolatum in plures cados, ac refusum in suamet do-
lia bene concinnata, ac deterfa, reponitur ad vsum, quandiu vinum fuoapte ca-
lore perficiatur, ad quindecim, aut viginti dies, vel etiam amplius, cum sint a-
liqua, quæ etiam ad æstatem, pro indomito robore substantiæ, non acquirunt
perfectam maturitatem, & synceritatem. Quam dicunt boni vinitores, in Græ-
cis præcipuè vinis, & Clarellis etiam, & Lacrymis condicionem reperiri, quæ
tamèn adnavigata celerius perducantur ad propriam maturitatem. Quo loco *Ebullitio cū
lupulis.*
non est omittenda quorundam noua ars ad foecundiorum feruorem, adiectis
dum paratur ebullitio, siue in tinis, siue in apertis dolijs, lupulorum manipu-
lis, quas fruges pro eo tempore uindemiarum surculosas, & adultas, quantum
B conceperint in suo germine calorem, didicerunt nostrates ex factitijs cerui-
sijjs vltra mōtanis, quam validū excitare feruorē. Quinimmo intermixta sic cū *Qualitates
ex lupulis.*
vinaceis hæc fruges, ac superinfuso musto, addunt vino & insigne robur, & spiri-
tū cum leni ad gustum punctione, ac dulcore. quemadmodū ex marinis vinis
hic in Latio eo mangonio confectis, gustauit aliqua gratiosa, & quæ mediocri
calore stomachis pertentant caput. expetita idcirco cauponibus, & qui ea
mercantur Clarelli pretio, venundantque carius. Alterum artificium sub
*Vernacia,
& Vinacio-
la.*
censu prædicto Retornati est in Vernacijs, quæ sic appellant, & Vinacio-
las, quæ non minorissūt gratiæ, si non adeo generosum perficiunt vinū: celebris
nominis, in Vicentino apud Patauinos, & circā Benacum lacum: quod ex vina
C ceis similiter refusum, & repurgatum succulentum illum, ac delectabilem gu-
stui concipit saporem. Nescio an ij morem receperint cum lupulis excitare
ebullitionē, quem ex vicinitate ad iuga Rhætia, non debuissent ignorare. Sed
aquam ad miscent vinaceis, & musto varia portione ad tertiam, vel quartam,
*Vinaciolis
permista a-
qua.*
vel etiā ad dimidiā partē, vnde eas, diminutiūo appellant nomine Vinaciolas,
quæ parum differunt à communiter aquaticis, & quæ ab æquali cum vino ad-
mixture aquæ, dimidiata dicunt vina. vel parua dixeris, & vt antiqui appel-
labant, castrata vina. Facit ad hanc talium vinorum mediocritatem, etiam so-
*Castrata vi-
na.*
li, ac vitiminis regionis natura, quod pro subiecta illis montibus planitie, pe-
renniq̃ue passim irrigatione aquarum, non valent vuas producere multi ro-
D boris: (Bacchus enim amat colles, & in aprico Solem, vti dictum est), quo
fit, vt vina multo magis sic eneruata suo robore, euadant tenuia. quo ta-
men vitio minus afficiuntur circā amœnum Benacum vites, immò ob ve-
getam, quæ ab ipso lacu aspirat auram, excellentes præ ceteris locis gi-
gnunt Vinaciolas. Sed, cur non alio vtantur modo, aut coctione, aut de-
spumatione? quia simpliciter sic recondita dolijs, aut acescerent, aut co-
*Ratio cur di-
uersis modis
conficiantur
vina.*
ctione, ac vi ignis exolescerent substantia. Ac pari è contra ratione, qui-
bus terris robustiora gignuntur vina, ea non defæcantur sic in vinaceis, ob
nimiam crassitiem, sed coctionem sustinent, vel saltem vt deferueant ad de-
spumationem. sicq̃ue usu compertum est, & genuinum uinis conseruari ro-
E bur, & non diminui copiam. Amplius, quod scitu dignum est, de uariis
modis conficiendi uina, & de eorum differentijs; habenda quidem ratio est
regionum, ac diuersitatis locorum, & situum, ut aliàs diximus. Quibus e-
*Simplex co-
ditum in ge-
nerosis uinis*
nim locis siccior, ac aprica magis ad meridiem cœli plaga est, ut in toto ci-
trā Apenninum littore Tyrrheni maris; uel unica defæcant uina despuma-
tione, ac coctione, bisq̃ue, uel semel mutant, sicut in Romanis plerisque
feri expedit uinis, quæ ex apricis colliguntur collibus, in Tiburtinis,
in Prænестinis, Causis, Signinis, alijsq̃; eodem tractu locis. Vel ubi uites, &
uix siccum & sulphureum natura habet solū, ut in Vesuuio ad Summā montē,
& in Pytheculis Ischiæ, & Prochyte insulis, in Baiano, Puteolano, Pausilipo, ac a-
liis Neapoli uicinis collibus, ubi sicca ex natura cōiectamus generari uina. hæc

D

&

22 DE NAT. VINORVM HISTOR.

*Admixture
vina melio-
ra.* & similia loca non multo opus habent in condimentis adiumento nisi vnica, A
aut bina, quam istis vinis adhibent, mutatione. Et, quod vinorum quorundam
peculiare est, quoridiana docet experientia, quod eiusmodi vina transfecta
mari maturantur, fiuntque validiora: cum sint diligentes vinorum cultores,
qui pro annata, ac certa temporis constitutione, vel coctionem illis adhibeant,
vel aliquam ex misturis industriam. Alijs locis, vt in Apennini vtplurimum
*Simplex co-
ditum in A-
penninis.* collibus, & in ora Ligustica, siccis natura, ac lapidosis; simplex duntaxat mu-
stum inditum in sua dolia post vnicam mutationem defecant semel, & vltra
menssem hauriunt purissimum vinum, album. & aureum, raro nigrum. Quod
in castello nobili Fabriani, in vicino oppido Rocche Contrate, & Serræ S.
Quirici nouimus, & in gratiam conuiuarum Fabriani, in edibus Augustinis B
compotui inter alia centum annorum vinum, etate vegetum, ac aureo nitore
odore, & sapore nectareum. Hæc Pretutiana (ni fallor) apud antiquos vina, in
*Pretutiana
in Picenis.* Picenis, quæ Plinius commemorat, laudatissima. Quid ergo tam longa opus
erat cunctatione antiquis in Falernis, ac Pramniis suis ad decennium, & quæ
tam operoso conficerentur apparatu? Sed singulares huiusmodi, ac aliæ mul-
tæ differentiæ melius venient in suis historiis explicandæ.

VITIUM, ET VVARVM SPECIES esse innumerabiles, & quæ degenerent ex natura soli, & cultu. Cap. XI.



*Exercitatio
in Virgi-
lij
poemate.*

E vitium autem, & vuarum generibus, quoniam properamus ad
vina, perbreuem hic subiiciemus censuram: tum, quia illarum no-
mina, ac genera sunt antiquata, ac penitus incognita: quare ad
nostros vltus genera potius temporis huius essent recensenda.
Tum etiam, quia non pauca similiter est differentia inter illorū
vvas ac vites, & nostrates. quocirca non alium ferme auctorem habebimus, ni-
si Virgilium, ex 1. Georgicorum elimatissimo poemate, ex quo multa exci-
piemus vtilia. Primum, claram fuisse hanc vinorum, ac vitium notitiam in Ita-
lia, ante prædictos scriptores Græcos, & Dioscoridem, & Galenum, etiam a
transmarinis adlatarum, quando is sapientissimus Vates multa commemo-
rat illorum genera etiam ex externis, statimque diuersam considerat illorum
naturam: d.

*Non eadem arboribus pendet vindemia nostris,
Quam Methymnaeo carpit de palmitibus Lesbos*

Hinc Thasias addit vites, & Maræotidas, Psithias, Lageas, Rheticas, Aminæas,
ex Tmolo, & Argite, ac Rhodias, & quod maximè notandū est, species omniū
trahit esse innumerabiles. Quorum, inquit, B

*Vuarum spe-
cies innume-
rabiles.*

— nec nomina quæ sine
Est numerus: neque etiam numero comprehendere refert:
Quem qui scire velit, Libyci velit æquoris idem
Discere, quam multa Zephyro turbentur arenæ,
Aut ubi nauigijs violentior in idit Eurys,
Nosse, quot Ionij veniant ad litora fluctus.

Quanquam verò vuarum, ac vinorum innumerabiles sint species, quarumcū-
que tamen, vt etiam frugum, determinatam asserit in suis terris naturam agno-
scendam esse agricolis: alioqui translatae vites in alienum solum, eiusdem ge-
neris gignerent vina, quod negat. d.

Nec

A

Nec verò terræ ferre omnes omnia possunt :

& item.

Nascuntur, steriles saxosis montibus orni :

Littora myrtetis lætissima : denique apertos

Bacchus amat colles ; Aquilonem, & frigora taxi.

Specierum,
& locorum
proprietates

B

Tertio, quod maximum est fundamentum propositarum demonstrationum, indicat, eam esse naturalem proprietatem locorum, ac terrarum ad certas species frugum, atque vuarum, ut translata ex eo loco, ac regione, species degenerent, & non eandem seruent naturam. ac multis ad id usus exemplis, post pulcherrimas, quas percurrit Italia, & Falerni vini laudes, concludit in hunc modum.

Salsa autem tellus, & quæ perhibetur amara,
Frugibus infelix, (ea nec mansuescit arando,
Nec Baccho genus, aut pomis sua nomina seruat)

Translate
vites, ut de-
generent.

C

Ex quo loco planè patet ratio propositi iam pridem problematis, cur ex Græcia translata vites, vel ex Falerno potius agro in Vesuvium vicinum montem, non genuinam illam seruent speciem, sed nouum vini producant genus; quod à Summa ipso monte Græcum hodie appellatur. Id non mirum, quia translata à proprio solo, ac matrice sua vites, alienam in alio solo induunt

Græcum ex
translatis vi-
tibus muta-
tum.

D

qualitatem ac nouam faciunt speciem, quod iuxta præcitatam nobilissimi agricolæ auctoritatem, usu euenit in reliquis frugibus, & in vinis. Idque Galenus fundamentum supponit certissimum 111. de sympt. caus. sap. 2. mutari quondam symptomata pro humoris, quo faueantur qualitate. Quemadmodum & vites, inquit, translata in aliud solum, diuersum afferunt vini genus. quinetiam Columella, & alij agricolæ de Infectionibus, & translatione Vitiû admonent, proprium situm, ac solis aspectum seruandum esse, quem à prima illi palmitem habuerint matrice. Haud secus in Falerno agro non prouenit iam diu Falernum preciosum mutata ob mutatum cultum illa natura vitiû, ac sole. Nec est idem à Summa Græcum, quod Græcum Ischiæ, nec Paussilipi, nec eisdem qualitatibus sit Trebulanum dulce in vallibus sancti Ioannis in Tuscia cum Trebulano in Picenis, & in Vrbinatè, & alijs terris. sed hæc sui generis sunt, (ut in eorum historijs dicemus) ac diuersarum ab illo primigenio qualitatum. Quod si vites, & vuarum mutant species à natura, & qualitate soli, translatione, & cultu; & consequenter vinum ex ipsis mutat qualitatem, & genus; necesse ergo est confiteri, vinorum pariter esse innumerabiles species: & consequenter non facilè videtur, vnâ communem vinorum naturam posse decerni, & quo temperamento communiter sit vinum an calidum, an frigidum. quod pro tanta recentiorum quorundam controuersia, quam postea absoluemus, meminisse hoc loco erit operæ pretium. Quid ergo longam hic prosequar de vitium generibus seriem apud Plinium? Sat illa erunt suis historijs celebrata.

Vitiû in-
numera spe-
cies.

E

sed aliqua in proposito eliciemus ex eis utiliora, lib. x111. cap. 111. Ex generibus inter se insitis mista sunt genera, unde species multiplicantur innumere. Scio, inquit, Gauranas à Falerno agro translata, vocari Falernas, celerrimè vbique degenerantes. Quas nominauit Virgilius Thasias Maræotidas, & Laegeos, complures externas, eæ non reperiuntur in Italia. Quin Cato multa meminit genera ex ijs etiam iam nominibus abolitis. Quædam olim Tuscis peculiare, atque eius nominis Florentia, & Arrerio Talpana, & Ctesiana, quæ quo plus tulit, eo laudabilius fundit, mirumque fecunditate cessat. Ex alijs, quas hic naturæ censor cômémorat, fortasse adhuc antiquum seruât genus Dactylides, & ylides vuarum digitali, inquit, gracilitate. Colubina acinosissima, & quæ in perculis seruntur, & escariæ appellatæ à duracinis, albæ, nigræq. quod frequenter ge-

Mista spe-
cies,Dactylides
vua.
Columbina,
Duracina,
Escaria.

D 2

nus

Vinaciola. nus hodie Tibure prouenit, Ad hæc Vinaciolâ, subdit, vuâ soli nominauerunt A Sabini, ac Laurêti. nec alia habet: intelligit autê Labruscæ adsimilê, rutilo colore, & qualia dicemus Ariciæ vina, exiguæ substantiæ, & subaustera, ac multæ similes in tota Gallia Cisalpina, trans, & ultra Padû, in Parmensi præsertim, Mutinêsi, ac Bononiæ agro, necnô in Vicêtinis, ac Patuinis, in quibus nō alię ferè propagâtur vites, quâ Vinaciolæ huiusmodi, quas propterea ex humilibus locis, ac sabuletis subleuât in altas vlmos, ac populneas arbores, Verû eodê ferè nomine inuexit posteritas Vernâcias, & Vernaciolas suas, seu Verrâcias B Mangiaueræ hodie dictę species; genere à supradictis Vinaciolis diuersissimo. nigras similiter, & crassas vuas, quo pastu valde apri, seu verres delectantur, & impinguntur, vnde illis nomen. succo prægnantes crasso, ac pulposo, ex quibus propterea vinû colligitur sapê instar succosû, ac nigru, cauponibus gratû; quot frequês ultra Căpaniâ in Sallentinis, ac Brutijs, & Calabris, non nisi hiberno tempore vtile, nam post æquinoctium inflat ac grauat ventrem. Has differentias sequuntur Razzesium vulgo dictum, quod frequens in ora Ligustica & Acinatum antiquis commemoratum in Veronensi, quæ vinorum sent potius differentia, quàm vuarum species. Ceterû nec nostri huius instituti est alia vitium ac vuarum genera temporis huius sermone consequi: sed hæc reliquemus nostris agricolis consideranda, quos permultos habemus non ex antiquis solum quos nominauimus, sed ex recentioribus etiam consulenda, ob quâ varietatem hæc in parte naturæ; iam quęque regio habet suos agricolas, non Italicos modò huius industrię peritissimos, sed alios lingua Hispanica, alios Gallica, alios Germanicâ legimus, pro sua quosque regione, ac consuetudine valde laudabiles. Quanquâ horû pleriq; dum eadê registrât in scriptis suis, à nouo autê tractatu, præter cômunia præcepta, & cômunes artis traditiones, noua ab auctore expectanda essent iudicia; videtur hi reliquisse magis necessaria, nempe quo in cœnsu cum illis habenda sint nostri temporis vina quę vuarum ipsorum genera, ac vitium, vnde gentium, & locorum quęrenda sint, & quis earum cultus. Plinii saltem imitatione, eodem lib. x. i. r. cap. xi. & ult. qui vuarum sui temporis, octoginta numero recensuit species: ut taceam vinorum centum nonagintaquinque gênera, ex quo tamen numero in toto orbe meminit optimam partem fuisse Italię. Quare & nos, quibus cura duntaxat vinorum à doliis suis suscepta est, remittimus & illa capita repetere, quæ ipsi suppleant in libris suis. Præsertim quia præcipua illorum genera uenient ex occasione cum ipsis vinorum historiis commemoranda. Nunc ergo à Passis uuis, ac passulis incipiemus, postea & de Passo uino, de reliquisque ex ordine vinorum differentiis sermonem habebimus.

DE PASSIS VVIS, ET PASSVLIS.

Cap. XII.

Vuarum cômunes differentia.



GENERA ergo vuarum constituuntur, vel ex natura, ac forma propria, quatenus differunt sapore, & colore, magnitudine, & tota substantia: Vel differunt sub eodem genere, & per regiones, & penes qualitates, quas specialiter suscipiunt à soli natura, situ, aspectu cæli ambientis, aëris, ac certo ventorum concursu, cui expositæ sint. Et demum differunt cultu, & propagandi modo. Ex quibus nō solum vites plus minus fiunt frugiferæ; sed in varias (vt dictum est) degenerant

Arant species. Quocirca in tantum visa est ars inijsse certamen cum natura pro nini generositate, ut non tot adeo natura produxerit genera vitium, atque vuarum; in quot nouas studuit humana industria suo cultu, mutare eas, ac vinorū formas. Vnde, cum nec cuique nationi eadem sit cura, nec cuique saculo, sed varia; infinitam fecerunt generum, ac vinorum diuersitatem. Quæ sanè discrimina, quod ad præsentis huius sæculi vsum attinet, explicaturi, à familiarissima omnium specie incipiemus. Passarum quidem vuarum non eadem videtur ratio apud nos, & descriptarum ab antiquis: quorū itcirco operæpretium est magis necessarias breuiter percurrere historias, Plinij præsertim libro quem citauimus XI I I. Dioscoridis item libro V. Et Galeni in I I. de Alimentorum facul. Passis vñs (inquit Plinius) à patiēdo nomē dictum est, acinis. s. passis Solem. quō nomine & mustum ipsarum, Solem. s. passum, vel ignis calorem, ut Græci dixerunt *σαλιν*, simpliciter Dioscor. & *σαλιν* *την* *αμιν*, sic & Latini dixerint passum, ut postea videbimus. Passæ autem quæ propriæ essent vuar, vel ex quō herent vuarum genere, & à quo nam vuarum antiqui Passum vinum exprimerent, & an eadem nostrates passulæ, & Corinthiæ sint non est facile determinare: sed viam aperiemus ad aliquam coniecturam. Dioscorides in primis statim verbis de recenti vua distinguens, & de pensili, sub inde de his, quæ seruantur, alias seruati in ollis, alias in musto, alias condiri consueuisse sapa, aut passo. At, quæ Solem prius passæ (inquit) in aqua cælesti conduntur, minus vinolæ sunt siticulosi, et ardentibus, lōgisque febribus salubres. Qui tamen modus exoleuit omnino. Præclare autem Galenus Ex Galeno. Passarum differentias, vsus, & qualitates explicat in I I. de aliment. facul. ex quibus multa eliciemus ad nostros vsus utilia. Primū omīssa differentia, quæ à colore sumitur, & à magnitudine, quā hodie facimus inter magnas, & paruas, simpliciter omnes vuas Solis calore siccatas Passas appellat. Porro, quæ admodum passerum differentia, quæ a colore sumitur nihil ad ipsarum facultatē confert, ita nec magnitudo: sola autē qualitatis, quæ gustui inest, differentia potest omnia. Aliā præterea indicat differentiā, an cū nucleis, an sine nucleis nascantur, vel si arte etiam exēptis nucleis mandantur. Nonnulli autē, & D recte sane, è dulcibus, grandibusque, quales sunt Scybelitides, prius quam mandant, semina eximunt. quæ & ipsæ inueteratæ cutim duram, crassamque habent, easque plus in aqua macerare coguntur. nam sic & semen ipsum facilius eximitur. Aliæ quidem sunt his contrariæ solidæ, & crassæ, quæ nullū prorsus nucleum habent, crescuntque hæ in Cilicia, colore subflauo. Penes quas differentias idem Galenus indicat facultates quoque inesse singulis differentes multis locis. Præsertim verò in VI I. & VI I I. de med. secun. loc. vbi Vuas passas sine nucleis, aut vinaceis, leniendo pectori, & iocinorosis commendat: contra verò alstringere, quæ cū vinaceis mandantur. habet verò hæc verba, Vua passa in contemptu videtur posse haberi ob familiarem eius usum. at verò hoc ipsum eam facit utiliore, nam, cum familiaris nobis sit, in tantum adstringens est, quantum opus habet viscus affectum. et ultra hoc secundum totam substantiam ipsi iocineri familiaris est, & propria. A sapore uerò facultatum differentias, eodem lib. de aliment. facul. venatus est, in comparatione ficuum, Vūe passæ (inquit) cum alijs uuis eandem habet rationē quā Caricæ cū ficibus. Multæ enim sunt dulces, acerbæ autem omnino paucae, plurimæ uerò ex dulci, ac austera simul qualitate mistæ sunt. Ceterum, ut dulces temperamento sunt calidiore, ita austere frigidiore. Itcirco lenire magis præsertim exemptis nucleis; austera autem, & cum nucleis ad stringere possunt, ac talem ex ipsis distribui succum necesse est, in alendum corpus, dulcem ex dulcibus, austerum ex austeris, mistum ex mistis qualitatibus. copiosius uerò nutrire pingues, ac dulces, parcius austeras, & macras. Ex quibus auctoritatibus de passis anti-

Passi nominis ratio.

Ex Galeno.

Differentia à sapore.

à magnitudine.

à nucleis.

sine nucleis

Facultates.

Temperamentum.

Passulorum quatuor differentia.

1.

antiquorum quatuor in totum ipsarum differentias, quo ad intelligentiam, A
& ad præsentem vsum constituere oportet. Primum quidem certum est, indi-
stinctas apud eos fuisse species, seu magnæ, seu parvæ fuerint, & cuiusunque
coloris. Vsum verò duplicem, cum nucleis ad stringendam aluum etiam in
dyssentericis Dioscor. exemptis verò nucleis ad leniendum, tam ventrem,
11. Zibibum. quam thoracē, & pectoris partes. Alterā habebimus differentiam de Zibibo
Scybelites. Scycibellitis Plinio genus est, passī, ac mulsi sapore in Galatia nascens, vel
in Pamphilia Galeno, non longinquis admodum regionibus, vuis colore ni-
gris, ac maximis, præsertim quæ sine nucleis sunt. quibus affimiles Damasce-
næ dictæ, & quæ à Cypro hodie, & Cædia conuehantur. Tertia differentia apud B
111. Corinthiæ nos fieri debet paruarū, quas hodie habemus, duplices, Corinthias, s. nigras,
ac dulces, quas nostri milites asserunt, sub Sole per autumnum relinqui pluri-
bus diebus, ac breuibus vitibus, sicque repercussu ipso caloris à genuino solo
exiccari. quam ob causam puluerulentas eas inuenimus, ac vino antè vsum
Nostres vna passæ. abluendas. Aliæ nostrates sunt albæ, dulces, vel subaustere, & non pauce etiā
nigræ dulciores, quæ hanc præcipuam habere videtur à prædictis Corinthia-
cis differētiā, quod hæc sub Sole, qui apprimè viget ultra hanc Italię plagam,
hæc verò nostrates, ob defectum Solis, in furnum paulisper coniectæ, ignis ca-
lorem passæ sunt, nam quæ minus senserint ignem, ex residua in vuis humidi-
tate, nouo ineunte vere gignunt vermiculos Quod magni momenti est disci- C
men, nunquid Sole inaruerint, an igne perassatæ sint. Vnde minus euadunt
dulces, & minus humectantes. primi verò meriti ad usum erunt Corinthiæ,
vel quæ ex Pamphilia, vel quæ ex communi illarum terrarum emporio Alexan-
dria, conuehantur in Italiam. Mediocris naturæ, quas hic Romæ ex Narnicensi
IV. agro, ex Ameria, ac alijs vicinis terris habemus in communi usu. Vltimam de
vna coctæ. nique passarum speciem dixerim, quas in furno, vulgus exiccat, vel potius pe-
rassant: nam quanquam & hæc dulces sint, & crassæ, exutæ tamen genuina hu-
miditate, qualitatem potius præferunt ex igneo calore acquisitam, inutiles
iccirco egris maxime febrientibus, ac coquinarum condimentis relinquen-
de. Constat autem de passarum temperamento, quod, seu magnæ seu parvæ, D
nigræ, aut albæ cum nucleis, aut sine nucleis intelligatur, modici sunt caloris,
plus, minuscule humide, vel siccæ. Quas præcipue qualitates distinguimus à sa-
pore, ex iam allegatis Galeni verbis. Dulces (inquit) calidiore sunt tempera-
mento, (non quia excedant, sed quatenus in comparatione cum austeris, sunt
minus frigide) austere vero frigidiore sunt, i. minus calido temperamento.
Immo ex operationibus, præter vestigium caloris in dulcibus, omnes alio-
qui pendunt ad frigidum, & humidum. Nam, Dioscoride auctore passæ, testiū
Operationes inflammationes sedant, cum lomento fabarum, & cumini polline. leniunt al-
uum, præsertim enucleatæ, perinde minus exsiccantes; nec secus pro illo calo-
ris momento leniunt pectoris partes. cum nucleis autem benè faciunt icci-
Condimenta norosis: tantum enim adstringunt, (dicebat Galenus vi r. local.) quantum illi
visceri opus est. Quæ in Sole passæ (Dioscor.) si aqua celesti condiantur (hoc est
exutæ nucleis Gal.) minus vinosæ fiunt siticulosis, ardentibus, & longis febri-
bus salubres: at sapa, aut mulso conditæ stomachum magis infestant. Quam
noxam in Passulis Corinthiacis, quæ communiter parari solent, animadu-
ertimus, ex syrupo Rosarum, & infusione foliorum senæ, clementer quidem le-
nire aluum, cæterum labefactare stomachum. His adde nouam, vtilēque præ-
parationem ex zibibis, seu pinguibus vuis magnis, quæ ex Cypro, ac Alexan-
El. Alexandrinum. dria conuehantur, quā propterea Elethuariū Alexandrinū appellant. Fit autē
ex vuarū passarū eiusmodi pinguiore pulpa, cortice, ac nucleis exacta & cōdi-
ta

Ara saccharo, vel syrupo Rosaceo, præsertim ex Damascenis infusis parato. Ad ditis per occasionem etiam Scammonij granulis ad stimulum. seruatur ad pri uatos vsus, exhibendum his, qui aluum cauantur ad strictam, etiam sanis à semiuncia ad unciam vnam ante prandium, lenit enim per eam diem sine molestia.

PASSVM, DEFRVTVM, ET SAPA.

Cap. XIII.

RIA hæc, Passum, Defrutum, & Sapa, vino cognata sunt genera, nempè quæ vel Sole, vel igne decocta (vt elicitur ex Plinio libro XIII cap. ix.) tres habet differentias, ac gradus. Simplex quidẽ Passum sub Sole, Defrutum verò musto fit ad dimidiam partem decocto, & adhuc sapa magis, cocto inquit musto, donec tertia (vel nonnullis quarta) pars supersit. Passi ergo appellatione duouenient intel ligenda, vna. s. Solem passę, de quibus iam dictum est: & mustum quod Solem, vel ignem passum sit de quo consequens est dicere. De hoc mentionem inue nio apud Galenum in 11. de medicam. secund. loc. cap. 11. vbi de Arteriacis inter mollia vina ad tussim idonea, *θερεϊν κρημνον* cognominat, hoc est Passum Creticum. & *γλυκὺν οἶνον* i. dulce, *γλυκὺν* autem Dioscorides à dulcedine, & ad differentiã eius, quod *συραϊνόν*, & *ἰνσαμαί*, quod est Sapa, Latinè dicitur. Verba Galeni id explicant, de Arteriacis ad thoracis affectus, & Diacodio d. dictum est autem à me Hepsēma à nobis apellari mustum coctum, quod & Syraum quidam medici vocant. Quin & per passum, & Theræum Creticum melius est cocturam papauerum fieri, quàm melle, vbi fluxio à capite imminet. valde tenuis enim, & attenuantis facultatis mel est, ac augendæ defluxioni idoneum. Theræum ergo, hoc est Passum deductum videtur à verbo *θερεϊν*, quod est co- burere, & assare, vel *ἀπὸ τοῦ θερεϊν*, ab æstate. Creticum verò cognominatum à pa- tria, ac natiuo solo, vbi id genus vini à suis vitibus gignitur, ab insula. s. The- sula, huiusmodi etiamnum vino celebris sit, quod Maluasiam vulgo appellat. De modo autem vini: huius sic scribit Plinius. Passum à Cretico cilicium pro- batur, & Africum. In Italia, prouincijsq̃ue finitimis fieri certum est ex vua, que Græci Sticam vocant, nos Apianam: item ex Scirpula diutius in Sole a- dustis, aut feruenti oleo. quidam e quacunque dulci, diu præcocta alba fa- ciunt, siccantur Sole, donec paulò amplius dimidium pondus supersit, tusa- que leniter exprimunt: deinde quantum expressere, adiiciant vinaceis, a- quæ puteanæ, vt & secundarium passum faciant. Ex quibus planè verbis conij- citur, passum Creticū nil aliud esse, nisi vocatam à nobis Maluasiam, quæ du- plex ex Candia aduehitur, à mabilis dicta, fortè ex Apiana vua, quæ in Italia nostro tempore Muscatella est, expressa. Altera Garba dicitur, quæ & si è di- uerſo, ac austero exprimi videtur vna genere; facilè tamen putandum, hanc speciem antiquos intellexisse secundariam, quæ minus vehemens, & aqueam sapit misturam, vt in suis dicitur historijs.

Nominis ratio.

Galenus.

θερεϊν & pas- sum, unde di- ctum.

Maluasiam Candia.

Plinius.

Muscatella vua.

DEFRV-

Defrutum,
& sapa,

Coctionis in
fluita.

Plinij.

Columella.

Galen.

Sapa vsus
in arteriacis

Sirupi nomi
nis ratio.



ON multum autem à Passo differe videtur Defrutū, nisi quantū illud sub Sole passum dictū est, hoc igne, & coctione fieri intelligitur. A deferuendo deductū, auctore Palladio, quod indicat eius coctionis mensurā, donec deferbuerit, vt Sapa, quod gustui, ac linguę sapiat. Quod hand scio an antiquis in vsu extiterit in potionibus: proprium enim Defruti apud Græcos non inuenio vocabulum, nisi forte *σιρῶν* aliquando dictum sit, quod commune habetur liquoribus igne decoctis, & multo, vt mox de sapa dicemus. Coxisse primum vina aliqua antiquos, vt diu permanerent, testatur nonnulli ex Græcis auctoribus, & Constantinus Cæs. de Agricultura lib. vii. cap. i. i. d. Vinum coquebāt alij ad vigesimam usque partem, & gyphi tantū ad adiiciunt: quidam coquunt ad tertias, Cap. xii. Lacedæmonij tandiu coquunt. donec quinta pars decoquatur, & post quatuor annos eo vtuntur. præterea Athenęus lib. i. cap. xv. vinum coctum commemorat in usu apud Troezenes, & in Rhodo Insula, quod *σιρῶν* vocat coctū. Plinius autem lib. quem prius citauimus xii. cap. ix. suum defrutum ad dimidiā partem decoqui præcipit. d. Siræum, quod alij Hepsēma, nostri Sapam appellant, ingenii non naturæ opus est, multo usque ad tertiam partem decocto. quod vbi factum ad dimidium est Defrutum vocamus. omnia in adulterium mellis excogitata. Aliter Columella Mustum (inquit) quam dulcissimum decoquitur ad tertias, quod Defrutum vocatur. Itaque, vt defrutum paulo minus Sapa est, ita differt à coctione supradicta, differt & à nostris vinis, quorum nulla in Italia coquimus ad dimidiū, sed forte vigesima parte vel minus, vt dictū est, & non nulla despumamus tantū ad conseruationē: plurima parte, crudis vtimur. Commune verò tam sapē, quā defruto, fuisse vocabulū Siræon planè Galeni declarāt verba i. de med. secund. gener. cap. i. Vocant autem (inquit) id omnes apud nos Siræum, ex multo decocto comparatum, quod nihil vinosum habet, quale ex vuarum dulcium multo paratur, non quod prius fuit, sed postremo ad dimidium. Vfus verò, ac facultates explicat idem Galenus vi. de med. sec. loc. cap. ii. ad affectus thoracis, ac partium respirationi inferuentium, his verbis. Ceterum inter arteriaca, affectibus id genus respirationis, vina mollia, ut passum Creticum, & Theræum, & Scybelite apta sunt, & ad hæc haud scio, quomodo neglectum id, quod à Græcis in nostra Asia Hepsēma appellatur. Verum Atticisantes ipsum Syreum uocant, quemadmodum alij Caricarum decoctum Siræum appellandum censent, pugnantq; inter se, vtrum ipsorum vocare Siræum oporteat. Est sanè & hoc Siræum, quod pinguibus caricis in aqua decoctis fit, mediæ facultatis, quam leuem, & citrà acrimoniam extergentem appellauimus. Mustum igitur coctum (quod est Sapa Latinis) leuissimum pharmacum est, maximè meatus oblinens. Caricarum autem decoctū magis discutit, & abstergit. Hanc rectè emulati videntur uocem posteriores medici, qui omnia eiusmodi decocta, ex succis herbarum, & saccharo cōdita, vel melle, Sirupos appellant, dictione composita ex *σιρῶν*, & *σιρῶν*, quod, ut iā diximus, commune est, liquoribus igne decoctis. quasi succus ad sapē consistētiam decoctus. Et sic ut ex caricis, & passulis decoctum erat antiquis *σιρῶν*, ita & Sirupi nomen adscitum est à nostris, succis similiter decoctis ex absinthio, betonica, & consimilibus, quibus communiter utimur. Quam etymologiam secuti quidam, Siropum volunt scribi, ab *σιρῶν*: alij tamen per ipsylon Syrupum, à Syria scribendum putant. Quod non est hoc loco alienum adnotasse: ut postea melius explicabitur.

VINVM

A VINVM COCTVM, ET VINVM CRVDVM.

Cap. XV.



NVNQVID igitur vino cocto, cuius hodie tam frequens in Italia vsus inualuit, non adeo illi veteres vterentur? Non dubium, inquam, si nouum hunc non dixerim cultum, id certè refugium quoddam fuisse videtur posteritatis, ad conseruanda vina vstratū, ac minus operosum. Cuius diuersitatis duo apud me sūt argumenta: vnum, quoniam penes auctores illos haud admodū vini cocti ad vsum

Boccurit mentio, sicut frequens legitur Hepsematis, & Defruti vsus: nempe (vt reor) quoniam vinum coctum in censu vinorum non haberetur, sicut neque Sapa hodie pro vino est. vnde, cultu tanquam exotico, vini cocti vsum meminit Athenæus libro 1. cap. Lxxv. apud Troezenos, & quondam in Rhodo insula quod *ματιν* vocant coctum, & lib. 1v. vt paulo ante diximus, Lacedæmonios ad quintā decoquere, ac etiā post quartū annū illis vti consueuisse. Alterum argumētum est, quia ex prædicto cocturæ modo, siue ad tertiam vsque residuam partem coquerent, quæ esset Sapa, siue ad dimidium defrutum; planè videtur id medicamenti potius fuisse genus, quod diutissimè ad vsum serueretur, quàm vinum. Plinio præsertim dicente Hæc omnia in adulterium mellis excogitata. Verūm, vt cocturæ modus varius legitur, Sapæ quidem ad tertiam, defruti ad dimidium, & præterea ad vigesimam mensuræ partem (Costantini auctoritate iam citata, qui ex posterioribus fuit Græcis) planè hæc sūma ratio vini cocti apud posteros concludenda est, vt sic breui coctione despumata, ac defæcata vina, quantocyus fierent potui idonea, & conseruarentur diu incorrupta, à quocunque turbari soleāt vitio. Qua de re ambiguus occurrit Galeni locus 1111. Simpl. cap. xi 111. Vbi, dum proponitur, vinum frigidum arguitur coctione; hic haud verā existimo, quā audiui à peritissimo quodā viro adduci interpretationē, vinum ergo coctū frigidum. is enim non videtur Galeni sensus longè gentiū, sed assumit, quod vina quæcunq; sint natura

Dfrigidiора propter imbecillitatē facilè proprio destituātur calore, & acescant, nili insolata, ac moderato calore ab immoderata asserantur humiditate. Conseruari autem à putredine vina, tum naturæ beneficio, tum arte: cum enim ita comparatum sit, vt res quælibet in propria seruetur natura à calore proprio, corrumpatur autem ab omni immoderantia extrinseca, aut caloris, aut frigidi, aut humidi excessus, hinc rectè arguitur, quæ valido sint sui natura calore in eadem conseruari incorrupta diutius. Quæ verò frigidiора, & humidiora sunt, id eorum arguit imbecillitatem, quia celerius aliquam subire coguntur mutationem, nisi coquantur. Causam verò præcipuam, cur defæcata sint

Evina, obiter notauit Aristoteles. 111. de gen. animal. cap. 11. quoniam superueniente calore æstatis, solent fæces subuerti; ac ita vina acescere: hoc enim causæ est, vt deprauentur, ob fæcis subuersionem, sicut & oua deprauantur vitello corrupto: id enim in vtrisque terrea portio est. Ad hunc ergo finem duplex subiit artis industria, antiquis; ac nostris temporibus vtraque laudabilis: conati enim hanc vinorum quorundam labem corrigere, ac vitare corruptionem, quorum plurima pars sunt humidiora, ac fæcibus abundant; communiter, inquit Galenus, æstate vina in Solem effe-

Antiqui vini cocti varius vsus.

Galeni locus

Conseruandi 2. modus.

Causæ corruptionis.

Insolatus ex Galeno.

E

idonea

Coctio per ignem.

Coctionis, & insolatus differentia.

Cocta uina minus utilia quam cruda

idonea euadant. Eadem uerò defacandi ratio nostro tempore est, sed non idē A
modus, ut illi per insolatum; ita posteritas compendiarium magis (ut uidetur)
aggressa uiam, in ipsa uindemia statim expressa decoquunt musta, ubi plus,
ubi minus: ipsa .s. experientia docti, nūm multā, nūm paucā obtineant humi-
ditatem, ac fecem, sic uel maiorem, uel minorem adhibendam esse coctionē.
Ex quo patet, (quod operæpretium est tenere memoriæ, cum de qualitatibus
uinorum loquemur) quod tam insolatu, quam coctione ad ignem, extrinse-
cus calor, ac sicca qualitas illis uinis acquiritur: hoc tamen discrimine, quod
à Sole moderata fiebat impressio, immò conseruatio potius in eis caloris pro-
prij: ab igne autem coctis uerè extrinseca actio, ac uiolenta qualitas, siccitas-
que, & (ut uerbo utar Galeni) ^{h. 77. u. 40. u. 41.} hoc est adustio quædam sit. Amplius, B
ut uerū uero semper consonat. ex dictis duo alia se exhibent nobis ualde no-
tanda. Primum, ritum illum conseruandi uina sub Sole, sicque maturè re-
purganda, quicquid operosum paulo ante damnauimus negotium, fuisse ta-
men decernimus apprimè laudabilem, ac utiliora illa uina ad hominum salu-
tem, quàm nostri temporis cocta. Alterum consequens est, quod, quanquam
& in illo apparatu sub Sole (ut de suis retulit Galenus) tractu temporis illa
uina acrem, igneamque contraherent qualitatem, fuluorem, & maiorem te-
nuitatem; At cocta uina nostro tempore eadem exustam qualitatem, statim
ex ipsa coctione concipiunt, amittunt ferè propriam. Vnde nec in censu uini
noui habenda erunt, sed potentis potius, & impensè calidæ qualitatis, & quæ C
in dies inueterata amara etiam euadant, nec adeo humanæ naturæ utilia. De
quibus audienda Galeni censura est x i i. Metho. cap. i i i i. Amara uina præ
ueterate (adde & pro coctione) cum laudabilem, ac nutrientem uini succum
iam amiserint, iniucunda sunt, & hoc ipso stomachum offendunt, quibus præ-
sertim flaua bili urgetur. Sed cruda uina, quæ ex opposito ipsis coctis ex recētī,
ac nouo musto conduntur, dum ritè condita sint, ac sponte defacata, utilio-
ra habenda erunt, ac primum ad usum uitæ obtinebunt locum, ut penes eorū-
dem qualitates iam demonstrabimus.

A P O T H E C A V I N O R V M, ac Fumarium exiccandis super fumo uinis. Cap. XVI. D



Apotheca uini in uilla ex Columella.

X prædictis, quemadmodum veteres pluri ex parte sub sole
uina parabant generosa, ac nonnulla in cortinis coquebant
igne, ac despumabant, simili cultu antiqua legimus sub fumo in
estuarijs, ac fumarijs super posita exiccare consueuisse. sicque
firmiora uina efficere, ut ad multos annos permanerent. Hunc
morem in sua Asia ex Galeno paulo ante indicauimus, ubi
post insolatum, eadem dolia in cubicula transferebant, quæ infernè multa
incalescerent flāma, vnde eius vapore citiùs maturescerent. Ad quem usum
confirmandum nouo iudicio, tres præcipuè inter alias sunt apud me auctori-
tes, quæ hætenus obscuræ, & ipsæ elucescent clariùs, & ritum simul antiqua-
rum vendicabunt è tenebris: Columellæ, Horatij, Martialis. Locum Columel-
la inscribit Apothecam uini in uilla rustica libro i. cap. ix. quæ tabulato in-
structa esset superfumarium, vnde uinum diu fumum imbibens celeriùs matu-
resceret, d. Fumarium in parte rustica uillæ fieri potest iunctū rusticis balneis, quo
niā uina fumi quodā tenore præcoquem acquirunt maturitatē, ac celeriùs vetu-
stescunt. propter quod & aliud tabulatū esse debet, quod dolia admoueātur, ne
rursus nimia suffitione medicata fiant. Quibus planè verbis appingitur uini, sic
perficiēdi apotheca, ut in estuario, siue igne supposito, fumus, qui ex eua-
poraret in superpositū tabulatū, in ipsa uasa testacea plena musto cooperta, ac pice
adstricta cōbiberetur. quodā inquit tenore, nō uolēta assiduitate, ne alicnam
vinum

A uinum conciperet qualitatē: quapropter & alterum addit tabulatum, in quod seorsum eadem dolia admouerentur, ne ex nimia suffitione medicata fieret, & propriē fumosa. Hunc vini ex fumo apparatus, facile videtur intellexisse Horatius obscuri sensus, in ode 1x. lib. 1. 1. Vbi inuitans Mecenatem Kalendis Martiis, die sibi voti causa solemnī, sic habet.

*Hic dies anno redeunte festus
Corticem adstrictum pice remouebis
Amphoræ fumum bibere institutæ.*

Consule Tullo.

Horatij locus explicatur.

B Quem locum miror eius interpretes, Acronem præsertim, & Porphyriōnē, tam ieiuno sensu transegisse, vnde illo cultu oblitterato, alij meras adducunt nugas, fumosa, ac valida vina, aut fumo contemnerata intellexisse. Amphoram ergo dixit, quā alia ode 22. 1. appellat testam vini Massici, à die suo, vsque natali in suo cœnaculo collocatam; eamque vino antiquo plenam, & cortice, hoc est operculo ex cortice suberis, vt fieri solet, ac pice adstrictam, & clausā, dimoueri, aperiri ad solemnem cum tanto hospite computationem. & quæ instituta esset, hoc est incæperit fumum imbibere ex suo fumario. Tullo Consulē, anno. sante Horatii natalem, L. Iulio Tullo Cos. quo vinum indicat fuisse pretiosum, ac vetustissimum, à 45. in 50. suæ ætatis annum in fumario conditū. In eandem sententiam lusit carmine Tibullus lib. 1. 1. eleg. 1.

*Nunc mihi fumosos veteris proferte Falernos.
Consulis, & Chiosel uite vincla cado.*

s. potus.

Tibulli.

C Fumosos dixit, diu fumo inueteratos, à tempore vsque veteris Consulis, & Chij vini Cado tam longē aduecto, & omnium vetustissimo, soluenda vincula, & aperiendum cadum, dimoto operculo. Similiter Ouid. Fastor. v.

Ouidij.

Cado fumoso præbeant vina.

Hunc ritum condiendi super fumo vinum, vt ex hac patet auctoritate fuisse Romæ, & in Italia communem, peculiarem indicat Martialis Massiliensibus vinis, singulari altero epigrammate libro x. xxxv. 1. vbi Munnam quendā Massiliensem detestatur, & suum vinum, quod vitio nimie suffitionis, quam damnauit Columella, adeo crassum esset, & fumo combibitum; vt illud tanquam medicamentum, vel toxicum abhorreret. d.

Ex Martiali.

D *Improba Massilia quicquid fumaria cogunt
Accipit ætatem quisquis ab igne cadus.
A te Munna venit, miseris tu mittis amicis,
Per freta, per longam toxicasæua viam.
Nec facili pretio, sed quo contenta Faleri
Testasi, aut cellis Setia cava suis.*

Quorum, scilicet, vinorum tunc esset summum præconium. Qui locus nec sua carere debet eruditione. Plinij auctoritate lib. xiv. cap. vi. Massiliæ uina quoniam pingua, & succosa condiendis aliis vinis fuisse aptissima. Et item Athenæus, densa nominat, & corpulenta. quapropter id fuisse aliis vini condimentum, quia portione aliqua eius vini superinfusa doliis, præberet musti maturitatem, vnde celerius perfectionem acquirerent, & consisterent.

Ex Plinio.

E Ad hunc vsum Cato de re rustica. & alij cum eo nobiles agricolæ, titulo 22. 1. & 24. Sapam indendam monet, aut defruti portionem, vel salis, vel etiam marinam aquam. operculo super dolio indito, & vt eius artis est oblitio. Ad hunc modum fumo & igne veteres exiccabant vina, ut magis uetustescerent; quæ in gratiam Iulij Cæsaris Stellæ huic loco subnectenda uolui, & ad nouam tantorum poetarum explicationem.

Ex Catone.



Cruda aqua.

Durum vinū

Molle vi. ū.

Crutum sub
stantia.Nostro tem
po. e cruda.Melle vinū
vitiari.Generosa, &
cruda nostri
temporis.Optimi vini
forma.

INI autem Crudi nomine diuersa admodum significatio, & essentia intelligenda est antiquis, & nostris. In Galeno quidem duplicem sensum crudi vini obseruauimus. Vnum stomacho crudum, sicut exemplo simili v. Aphor. xxv. aurea sententia legitur, AQUA, quæ citò calefit, & citò frigeſcit, leuiſſima est. Vbi leuissimam aquam, & grauem non quo ad pondus æstimandum, interpretatur Galenus, sed quantum stomacho facilis sentiat, & quam citissime distribuatur ad venas. At contrā, Cruda aqua intelligitur, & quam Græci ἀγασμὸν hoc est indomitam stomacho, & duræ digestionis. Sicut & Durum vinum, & Durus pullus per metaphoram aliquando dicitur, 111. de diff. pul. cap. ult. ita & Durum, & Crudum stomacho vinum, & per antithesim, Molle uinum, non essentialiter molle, sed, ut in Artheriacis legitur vii. de med. sū. loc. mollia pectori, & thoracis affectibus ut Theracum, & passum, & sapa ab eodem Galeno commendantur. Altero sensu Crudum vinum intelligitur, exemplo iam citato, 1. de Antid. cap. xix. Vbi Surrētinum, inquit Galenus cum Falerno contendit, ut ad vigesimum usque annum permaneat crudum, hoc est vegetum adhuc, & immutatum. Diuerso ergo sensu ab his Crudum vinum apud posteritatem, & nostro sæculo sumptū est; prout scōcto vino opponitur. quod vtrumque genus hodie in Italia cōmunissimum est, qui Cruda appellamus Vina noua, cum statim à vindemia, nulla adhibita coctione, aut cultu, cruda simpliciter reponuntur; vel quæ defæcata per ebullitionem duntaxat in suis vinaceis, primis statim mensibus, habentur ad vsum, aliqua dulcia, & tam alba quàm nigra, & grata stomacho, alia, cum leui, & grata item punctione, ac adstrictione. quæ cum imbecille ut plurimum substantiæ sint, & frigide, ut non longam sustinēt vecturam, ita perquam pauca ad alteram seruantur æstate, quin agitata magnis caloriibus, vel mollia euadant, hoc est mucida, & grauēolentia, vel acēſcant, quæ vitia docet Cato de re Rustica corrigere in vinis & post ipsum alij, & Cōstantinus di Agricultura lib. vii. atque hinc non dubiè inualuit vsus, ut iam diximus, tūm insolendi, ac condiendi tot modis Vina apud antiquos; tūm decoquendi eadem apud nos, vel compendiatia magis arte, multi cocti ad tertias, addita parte decima, vnde breui defæcata, ac tyncera magis cōseruamus ad tertium, vel amplius annos. Verrūamen quæ generosa sui natura sunt vina, quibus non paucis Italia abundat locis, ut in aprieis, & calidis, siccisque sui specie terris, circā Campaniæ præsertim littora, in Picens, in Etruriæ, ac Liguriæ montanis; horum multa vina cruda, & sine ullo cultu cum Falernis antiquis contendere dixeris. sunt autem hæc flaua, & aureo nitore, odoreque gratissima, & quæ pro sinceritate, ac firmitate substantiæ, ad multos annos utilia, ueram formam obtinere videtur perfecti vini, & quæ inter potentia vina sine referēda. Carterū ex ætis iam crudis, & coctis vinis, deductoque sermone ab his generibus ad multi mentionem, meritò nunc de Musto, ut basis est, & communis materia in omni vino, resumenda à capite consideratio est. postea, quæ ex multo quam primū emanant soboles, Vinum nouum, Vinum primarium, & secundarium, seu lora, & omphacium ex labrusca, factitia quæ alia quædam vina crunt explicanda.

LIBER PRIMVS. 29
AMVSTVM, ET COMMVNES EIVS

Differentia à substantia, & à partibus eius,
& qualitatibus. Cap. XVII



ONSEQVENTES hæ primæ sunt voces, & se inuicem declarantes, Mustum, *μῆτρον*, & Vinum nouum. Vt Mustum intelligatur tanquam genus, & communis materia ad defrutum, & Sirum, & Sapā, & ad omnes vini differentias *μῆτρον* verò Græcis, qui primus non calcatis adhuc vis spōte defluit liquor,

Nominum
ratio.

B quod primarium vocat Plinius Vinum. Cui *δευσις* respondet, Secundarium f. vinum; quod post totum Mustum, ex superinfusa vinaceis aqua, exprimitur, de quo proxime agemus. Et tandem Vinum nouum, quod mustum defecatum, & iam bibendo vtile est. Musti ergo nomine tota intelligitur Vinosa ex vis expressis substantia: ex Galeni iam iam præallegata auctoritate *III. de med. secun. gen. cap. 111. de Siræo*, Siræum dicebat, ex musto decocto comparatur, non quod primo fuit (quod propterea dicitur *μῆτρον*, sed postremo, quod ex tota. f. vuarum expressione, Vinosum, confusumque cum fecibus, & crassa substantia educitur. Quod distinde magis definiuit in *1111. Simpl. cap. 1. Fst autem* (inquit) Musti substantia, sicut in oleo, lacte, & stoma-

Musti tres
partes.

Siræum.

Chi chylo, diuersarum partium Vna quidem sunt partes crassæ quæ diuersæ ex cernuntur, pars quæ deorsum fertur fex consistit. Pars verò altera ceu flos est aliquando supernatans, sed quæ mox collecta, & grauior facta, subsidet. Tertia est pars aquosa, quæ primario feruet. Et quarta, ipsa est Vini substantia, quæ sincera relinquitur, ac rectè vinum nouum appellatur. In omni autem nouo partes adhuc contineri aquosas, experimento satis constat, quoniam, dum depuratur, in dolijs, in dies diminuitur, præsertim quum admodum verustum fit. Ne verò ex vehemēti ebullitione foras vinum effundatur, non contemnendum Vinitorum ritum habemus, vt in ipsa bullitione aliqua cafei segmenta in dolum conijciantur, terrestres, & porosæ substantiæ.

Mustum &
Nouum,
quid differant.

Noua vina
aquosa.

DEst verò aliqua inter hæc duo latitudo, ac analogia musti ad vinum nouum, tam Græcis, qui *γλευκόν* dicunt mustum, & quandoque *νέον οἶνον*, hoc est vinum nouum indifferenter, quàm Latinis, præsertim antiquioribus, qui cōmuniter id vocabulum Mustum nouellis aptabant rebus: vt Musta virgo, quasi intacta, & noua: quod adducitur ex Næuio Comico: & vsurpatum ab Ouidio legitur in Amoribus,

*Qui properant, noua musta bibant: mihi fundat autum
Consulibus prisca condita testa merum.*

Ouidij locus

Vbi in oppositis sunt terminis. ex vno mustum nouum, ex altero extremo merum ponitur. In qualitatibus verò simpliciter de Musto Galenus *11. de a-* *Qualitates*
elimēt. facult. cap. 1x. Vuarum succus, inquit, ex recentibus vis expressus, ex Gal. medium obtinet locum inter calidum, & frigidum, variæ tamen qualitatibus ad huc intelligitur, pro vuarum specie, ex quibus exprimitur. non parua enim est inter vvas differentia, quod aliæ sint dulces, aliæ acidæ, aliæ austæræ, aliæ, quæ nullam insignem obtinent qualitatem, quas vocant genorosas. quibus. f. exiguus succus inest. ac solidior substantia, vnde magis nutriunt quam vinosæ & quibus succus est vberior: quæ propterea, sicut & mustum dulcissimū, promptius subducunt alium. Pessimum verò, quod ab austæris, & acidis. Cui cōsentit alterum eius dictum *vi 11. Meth. cap. 1x. Constat, inquit, vinum nouum* *Temperamētum.* minimè calentis esse facultatis. Vt accedit verò mustum ad vini latitudinem, sic cum gradu caloris, & siccitatis censendum, venit *111. de simpl. med. facuit. cap. v. Mustum in primo gradu ex calfacientium est: caliditati verò eius pro-*

Plutarchi
locus nota-
tur.

Cur mustum
non inebriet

Mustum cur
madorum.

Eng. Glenci
num.

portione respondit siccitas. Porro, ex crassitie, ac partium confusione in mu- A
sto, vnde minimè calidum sit, perspicua ratio antiqui Problematis est; Cur
mustum minimè inebriet, quod tetigit Plutarchus in Symposijs 111. quia ab
initio, inquit, dulce est, retinetque dulcedo meri vim, (seu refrenat) quo mi-
nus inebriet. Hinc medicorum quorundam meminit consilium, qui præcipe-
rent ebriis, vt dormituri, panem melli intinctum ederent. Quæ postea verba
ex Aristotele citat, quia aut mustum graue sit, aut admodum commistū aëre,
& aqua: qui locus mendosus est. quare nos hanc dicimus esse veram causam,
quia musti substantia ab initio commista admodum est terreis, & aqueis par-
tibus, minimeque adhuc uaporare potest ad caput. Vnde mustum (vt inferius
dicitur) in odorem est, quia ob sui crassitiem non exhalat, sicut & vna ob ean- B
dem causam non inebriat; immò ebibitum mustum sui grauitate deorsum fer-
tur, vnde statuum gignit copiam in uentre, ebulliens. scilicet ab intrinseco calore; &
dum minus ad urinæ vias penetrare ualet, deiecit aluum. Porro, magna argui-
tur in musto inæqualitas. pro qualitatibus suis, aut modicè calidis, aut frigi-
dis, & adstringentibus, ac multis quæ ex musto componuntur, pharmacis sto-
machicis, tum laxatoriis, aut discussorijs, tum adstrictorijs, quæ Galenus ex
antiquis recensuit in vi. de comp. med. secund. local. in princ. pro musti di-
uersitate, an dulce, an austerum, medium eligitur. Extat & confectio Vn-
guenti, quod Gleucinum à musto appellatur, & quasi ex omphacino musti ge-
nere 111. de med. secun. gen. cap. xi 111, quod relatum ad Critonem in 11. C
de ornamentis mul. ad Vteri, ac Vuluæ molliem emendandam probatur. &
quale ad oris vlcera. v. Meth. cap. x. ex musto, moris, rubi fructibus, & cupres-
si nucibus. Hactenus satis est communem musti explicasse naturam, quod re-
ctè, cum Plinio asserimus differentias multas habet naturales, sed cura hoc est
cultu, innumerabiles. Quare, antequam de vino nouo, & de proprijs alijs Vi-
norum generibus loquamur, primum de lora, quod Secundarium vinum di-
ctum est, & de uinis ex labrusca, & de Vappa, quæ faciticia, ac extrinseca sunt
genera, breuiter sermonem habebimus.

DE LORA, ET SECUNDARIIS VINIS. D

Cap. XVIII.

Ex Plinio.



Nominum
ac generum
diuersitas.

DE Lora, deque Deuterijs, & Secundarijs Vinis, proponenda
est Plinij breuis historia lib. xi 111. cap. x. Non possunt, in-
quit, iure dici Vina, quæ Græci Deuterias appellant, Cato &
nos loram, maceratis aqua vinaceis. sed tamen inter vina ope-
raria numerantur. Tria eorum genera. Decima parte aquæ ad-
dita, qua musti expressa sit, & ita nocte, & die macerata vi-
naceis, rursusque prælo subiectis. Alterum, quod hoc modo Græci facitave- E
re: Tertia parte eius, quod expressum sit addita aquæ, expressoque decocto
ad tertias partes. Tertium est fecibus vini expressum, quod Fæcatum Cato ap-
pellat. Nulli ex iis plusquam anno vsus. Quæ planè historia, si cum medicis
scriptoribus conferatur, id primum animaduerti volumus à nostra posterita-
te, quod Lora Latinorum. quæ deuterium cum Græcis, & secundarium Vinum
dixit Plinius, *deutsia*, seu *ποτὸν* Dioscorides, quodque *περὸν* vocauit Gale-
nus, cum Aquatis quibus hodie vtimur in tota Italia, & cum nouo genere,
quod à delectabili in gustu asperitate, Raspatum vocat; similem omnes hæ
Voces habent significantiam facititii. scilicet ex aqua Vini. Caterum re ipsa, & appa-
ratu, & etiam facultate non eadem sunt, quin immo noua sunt genera, & no-
ui eorum apparatus, & non nisi æquiuocè Loræ nomine vocari possunt. quæ
medi-

- A** medicis potissimum discrimina animaduertenda diximus. Suam *θευτερας* Dioscorides fieri consueuisse scribit, adiectis metretis tribus aquæ in vinctia, quibus triginta vini metretæ extractæ fuissent, calcatis vuis, expressoq; decocto ad tertias partes. cum condimentis præterea nonnullis inter annum vtendam: nam celeriter exolescere. Fuisse & alterum subdit genus in vsu, Lore vicem obtinens, quod iccirco *αδυναμδν* quasi impotens vinum vocauerant, hoc modo: Vt partes aquæ & multi mensuræ coquerentur lento igne, donec absumeretur aqua: quod vbi refrixerit, elutriato, picatoque vase recondetur. alii admista aquæ marinæ portione, & melle quadraginta diebus inflassent. Hæc ille. minus verò antiqua ars, nec admodum à nostra consuetudine aliena, apud Galenum exstat i. i. de Alim. facul. cap. ix. Nam coniectis vineis in parua dolia (quo nomine id valde differt à nostro) tantum aquæ super infunderent, quoad pro racemorum copia omnia permaderent: quod vbi satisfactum vidissent, in dolij fundo foramine aperto, dilutum afflueret, idque biberent. Fit & tertio, quam curiosi (inquit) proprie volunt *θευτερας* appellari, aliam similiter affundendo aquam, parciolem tamen priori, vt hæc quoque sit porioni magis attemperata. Hactenus Galenus. Qui diuersi (inquam) sunt modi à nostris: nam simplicissima fiunt Aquata nostro tempore, non in paruis, sed maximis dolijs, ac in torcularijs ipsis, quæ totam ferè ceperint vindemiâ. *Aqua a nostri temporis.*
- C** nec illa coquimus, nec adulteramus alia mistura, nisi quis ad blandimenta forte mulierum aliquam decoquat partem. Et quæ magnam arguunt diuersitatem in qualitatibus, nostraria non tentant (vt veterum deuteria) caput, nec egris concedenda, nec conualescentibus, ut sua concedit Dioscorides, & quæ ocysus per urinas reddi meminit Galenus: sed omnino diuersa hæc putanda sunt aquata quoniam ventrem relaxant, hypocondria inflant, seruilibus duntaxat mensis, & operarijs (vt dicebat Plinius) relinquenda. Verum, cum factitia hæc omnia, nec iure dici possint vina, (vt idem monebat) nec Lora nisi æquiuocè, & secundaria Vina; hic multas alias monemur æquiuationes euitare, quas non mediocres ad vsum videmus parere errores. id non *όλυστοφόρον*
- D**esse, aut pauciferum, nec aquosum, nec dilutum dicendum, nec vappa. Quæ longe alia in antiquis erant genera. vt in sequentibus historijs venient explicanda.

OENANTINVM EX LABRUSCA

Vinum, & Raspatum nostri temporis Cap. XX.

- E** ADEM æquiuocatio, ac affinitas notanda est in labruscæ vinis, & Rasparis cū cenanthino. Sonat vocabulum *Οινανθιν* omnis vuae flos. proprie verò, & apud Dioscoridem libro. i. i. i. cap. v. *Οινανθιν* *καλεῖται τῆς ἀγρίας ἀμπέλης καρπὸς ὅποτε αὐτῇ.* Oenanthe vocatur vitis Sylvestris fructus, cum floret, quā paulo ante cap. i. i. *ἀμπέλην ἀγρίαν* vocauerat. Columella uerò, composito similiter nomine, uuam labruscam cognominat, à cuius sapore deducta ad nostrates significatio uidetur, qui acerbis, & uulgo brusci dicitur. Quocirca, & à floribus labruscæ, & à fructu, duplex cenanthini uini descriptio fit à Dioscoride diuersis capitibus: Vna simplex, cap. xvi. i. i. quod è feraci uite sylvestri parabatur, siccis. s. floribus in duobus multi cadis maceratis, ac post triginta dies mutatis; caliacis, ac dysentericis utile. Proprie uerò, quod alterum est ex labrusca cap. x. uinum, inquit è sylvestri uua nigrum adstringit. prodest alui, & stomachi fluxionibus, & cæteris quibus constrictione, & contractione opus est. nec alia. Quod uini genus in Italia, ubi alterius uini copia non sit, parari simpliciter consuevit colore splen-

Ex Dioscor.

Ex Gal.

Aqua a nostri temporis.

Ex Dioscor.

Oenanthinū duplex,

Raspatum commune.

splendido rubentis purpuræ, sapore austero, ac dulcacido primis mensibus, A
 mox tamen exolescente. Verum humana sollicitudo, quæ semper noua fata-
 git inuentis addere; didicit suum Raspatum varijs modis conficere. Idque ad
 duas præcipuas, ac laudabiles intentiones, primum, vt potiones haberet blan-
 das, ac aquæ pauciferas. deinde, vt cum sapore illo delectabili austero abblan-
 direntur imbecillo forsan ventri, & gustui: Cui & hoc tertium accessit obleta-
 mentum, vt substantia pertenui, micanteque splendore purpuræ, allicerent nō
 etiam sitiētes ad potum. addito præsertim ad austeritatē lenocinio dulcedinis,
 vnde bibentes subausterū sentirent admistū dulci, ac vellicantē grato suctu, &
 acumine sapore, & (vt vulgò dicitur) piccante, linguæ, & ori delectabilē infer-
 rent gratiā. Atq; hic (vt suo quisq; gustui abblandiri studuit) varios & extrā B
 metā adhibuerunt secundarij vini apparatus. Nam cū labrusca admistis vuæ
 dulcis itidem nigræ mensuris, vel cum botrijs, & racemulis, vt maiorem acqui-
 rerent adstriktionem, vel granis dumtaxat exemptis, tumque impletis aqua pu-
 ra dolijs, diutinam vino moliuntur ebullitionē, ad quindecim, vel plures dies.
 Præstat ebullitio primum exactam partium misionem, separat eterogeneas
 ab homogeneis partibus, vnde splendor, ac puritas acquiritur substantiæ vi-
 ni, & præterea excitantur ab vuarum calido vigore tenues spiritus, qui præbēt
 formam, ac omnem vigorem huiusmodi vinis, & gratiam. Vnde boni Vinito-
 res, hanc admoniti longo vsu diligentiam, duo adhibent vtilia ingenia. nam
 longam imponunt in superno dolij foramine arundinem ab imo ad summum C
 cauam cum patula supernè patina lignea, vnde exhalent spiritus feruorem,
 non exhauriant vigorem. Et præterea, ne longo feruore exolescant nimis illi
 spiritus, auferantque illam punctionis uim, & gratiam, non permittunt talia
 vina deferuescere in totum, vnde tam crassi, quam tenues sui spiritus euane-
 scant; sed supprimunt remisso feruore, alioquin aquosam illam substantiam
 experimur conuerti in loram, & in inspidam vappam. Vbi duplex enodatur
 Problema: primum, cur secundaria vina, lora. s. non similiter ebullit, nec illis
 subiliat bullis? quia non dubiè eo carent vigore, & spiritu, qui excitent
 bullas: præterea, an sapor ille, pungens cū sit, arguat caliditatem, & acrimo-
 niam in his vinis. Ex qua non leuis orta est nonnulli suspicio, Raspati tempe- D
 ramentum esse calidum, nec egris idcirco concedendum. Id negauit aperte
 Alexander Petronius in 11. libro de victu Romanorum. quia huiusmodi, in-
 quit, aquosa sunt vina, & non ut acra, & calida tentant caput, nec imprimunt
 caloris sensum, sed siccant potius linguam. Qui tamen sermo caret robore, &
 ratione, planeq; aduersatur Galeni decretis. qui 11. de alim. facul. cap. 11. Lo-
 re secundarij. s. vini duas facit species: post expressum. s. vinum adhuc secun-
 do, & tertio affusa in eadem vinacea aqua. Vtraque, inquit, lora capiti do-
 lorem affert, nisi quis dilutas magis ipsas bibat: prior tamen magis ferit caput.
 Quare altius ad quæstionem, supponendum in primis diuersa fuisse antiquis E
 loræ genera à nostratibus, ac diuersum non dubiè fuisse temperamentum. Cal-
 lidiora illa, nostra verò diluta magis, & aquosa. Hinc adde, quòd subausteri,
 ac pungentis eius saporis in Raspatis, & secundarijs huiusmodi vinis, non
 alia ratio quærenda est temperamenti, ac caloris, quàm quæ est causa acoris
 in aceto, & nitrositas in omni fæce vini, quorum. s. qualitates talia vina con-
 ciipiunt extrinsecas. Quæ ambo cū aquea sint substantia, fæx quidem magis
 terrea, & nitrosa, acetum verò calorificas ex putredine aquisierit partes, (vt
 Galenus primo simpl. cap. xvi 1. est testis) talesque obtineat in racemulis, ac
 vinis vuarū qualitates; per ebullitionē excitatur vapores, imbibunturq; ad su-
 perficiem in aquosa eiusmodi vinorum substantia: vnde pro eo tenui, & ex-
 halabili, quem hæc conceperint spiritu, vt primo gustu linguam suctu quodā,
 ceū nitrum, & alumen afficiunt, non pugenti; ita, euanescente statim concepto
 ad su-

Varij appa-
 ratus.

Ebullitionis
 vtilitas.

Problema 2

An Lora &
 Raspatum
 sint calida.

Lora anti-
 quiorum di-
 uersa à no-
 stris.

Ad superficiem illo spiritu, amittunt, & vim, quo minus impetant caput: quare & aquata pungunt utcumque linguam, nec caput tentant. Hactenus laudabilis ad familiares vsus in raspatis apparatus: nisi in abusum nonnulli, hac non contenti mediocritate, vel potentissimi vini cum aqua superinfundunt portionem, vel (ut nimirum quidam in omnibus rebus esse volunt) dimissa omnino aqua, merum infundunt vinis, ac labruscis Græcum, vel generosum Lacrymam. Quæ pro adhibito adhuc feruore, ac vinoso spiritu, vel saxa frangerent montium, ac, ut noxia capiti, & omni naturæ, relinquenda erunt, & illi simul in voluptatibus suis, damnanturque merito hodie à cæteris, qui de regimine sanitatis scribunt, medicis.

Raspata potentissima, & noxia capiti.

B

DE FÆCE VINI, ET RASINA

Cap. XXI.



NCESSARIUM est autem, non ad questionem modo, ut quidam calor redundet ex fæce, sed ad qualitates etiam vini rectè decernendas, exactam magis de ipsa fæce vini, deque eius temperamento rationem habere. Præsertim quoniam fæx, cum quædam vini soboles, aut potius matrix sit, ac nobiles multas obtineat proprietates, unde *κρατος καὶ σωμῆμα* fæx, idest, vini robur appellatur; de ea tamen empiricam duntaxat historiam apud antiquos & Dioscoridē, apud Galenum autem pauca habemus, quæ faciant ad methodum. Considerantur ergo in vino, ut etiam in humoribus, & in sanguine tres partes: vel quales sunt in lacte, substantia lactis crassa, quæ fit caseus, butyrum pinguior pars, & serum aquosa pars: sicut etiam in oleo, quod fæcis instar est amurca, & ipsum oleum. In vino autem distinctæ magis habentur hæ partes (ut planè ex Gal. elicitor primo simpl. de Aceto.) fæx, quæ basis vini est, ac in omni vino plus, ac minus redudat, ac refedit; vini substantia aquosior, & spiritus, qui sunt tanquam anima, ac forma vini. In musto, quod rectè quasi admistum dixeris, confusis adhuc simul istis partibus, vix ullam distinctam asserere est qualitatem, nisi confusam ex matrice vna molem. Sed duplex in tota hac vini mole se exhibet calor: Vnus naturalis in omni vini genere congenitus, & plus minus in partibus eius perspicuus; in aquosa substantia, in spiritibus suis, & in fæcibus. Quo nomine rectè quis pronunciauerit, omne vinum esse temperamento calidum, ut calor in eo, vel forma sit, vel qualitas propria, quæ secundum magis, & minus in quacunque substantia vini reperiatur. Alterum caloris genus excitatur quandoque in vino extrinsecum; ut ex putredine, cum corrupta vini forma, transit in acetum; quo loco fomes ille caloris naturalis manifestè, ut in humoribus, & in febribus, euadit ex accidenti quædoque igneus, & acris. Quare is excitabilis quidem est ex omnibus vini partibus: sed proportionem subiectæ materiæ minus incalescunt partes aquosæ: adhuc magis excitatur in spiritibus, qui facile ex aereis incandescent, acquiruntque ignis gradum. præcipuè verò is fomes calidus viget, ac excitatur in fæcibus: quæ quanquā partes sint crassiores, ac terrestres vini, (ut nobilis est Galeni doctrina 1111. simpl. cap. 1111.) sicut in vino, sic in aceto, quod manifestè percipimus, non acidum solū, & frigidū, sed acre etiā, & calidū: pars inquit illa calorifica, & acris forsā in fæcibus ipsius incubit: ubi suspēso iudicio dicit, forsā, quia in aceto non ita distincte hæ partes cernuntur, & fæces, quemadmodū in vino & amurca in oleo: sed in aceto eius caloris particeps fortasse est ea pars, quæ fæci in vino, & amurcæ in oleo proportionem repōdit. quod planè magis cum de aceto loquemur explicabimus. Maxime verò hæ partes excrementosæ & terrestres

In omni vino tres partes.

Mustum quasi admistum. Calor in musto duplex.

Fæces in vino, & aceto calide.

F

adsciti-

32 DE NAT. VINORVM HISTOR.

*Faces prae-
cipui fer-
oris cause*

*Racemulorum
& vinaceo-
rum calor.*

*In Raspatis
adsciticius
calor.*

*Facies tempe-
rumentum*

*Operationes
ex Diosco.*

adscititio huiusmodi incandescunt calore, tum ob substantiam ipsarum ter-
ream, in qua fortius, ut in cinere ex lignis, & in calce, impressio sit adscititij
caloris, tum quia eadem obnoxia magis existunt putrefactioni, & in omni pu-
tredine naturalis opprimitur calor, introducit extraneus, ut in omni fimo
uidere est, in facibus sit humanis, in quibus propterea insignis acrimonia ex-
citatur, in chylo corrupto in stomacho pro portione, & in omni lacte aliquis
eiusmodi excitatur extranei caloris gradus. Maxime ergo is in facibus uini,
deinde in racemis, ac uina eis excitatur ex putredine, imprimaturque extra-
neus calor, quæ sunt propterea fundamentum, ac basis ebullitionis in quoque
uino. Argumento ex ipso feruore perspicuo. cum sit enim proprium caloris
digerere, homogenea congregare, & heterogenea segregare, insignes hinc
naturæ, & eius caloris animaduertere licet actiones. Dum enim calor uini pro-
prius digerit bulliendo, congregatque ac perficit uini partes substantiales;
cum fecibus, quas segregat, ac deponit, excrementicium simul calorem, quem
forfan ex uuis subassiduo autumnii sole conceperat, partim cum feruore ipso
supernè transmittit, ac exhalat, partim uerò infra cum ipsis detrudat facibus.
Vnde hæ, quasi geminato in ipsis feruore; fortius ebulliunt. Signo id confir-
mante manifesto, nam, quamdiu digeritur uinum à facibus, tamdiu in eis du-
rat ebullitio; fumosa idcirco interim, ac noxia capiti. Et è contrà, pulchrum
exemplum est in defæcatis uinis (ut Romæ hodie consueuimus immerfis cum
musto exilibus coryli segmentis) nam defæcata sic uiolenter uina, ea quidem
quam citò clara euadunt, ac potui idonea, cæterum quasi exuta matrice pro-
pria, & ebullitione intercepta, insipido sapore aquosa, ac in ualida remansisse
experimur, & quæ citò in uappâ transeant. quam uini labè notat Plinius lib.
xix. Crebra inquit defæcatio enervat uini uires, ac genuinum restinguit calo-
rem. In racemulis uerò uinarum, ac uinaceis, prout ex ipso uini uigore plus
uel minus remanet insiti caloris gradus; sic maior, aut minor excitatur inter
duos calores pugna, ac ebullitio. Fortem enim, & exurentem experimur in
sinceris uinaceis calorem: quem propterea Alchimistæ libenter adhibent
suis operibus, perinde qui uniformis magis reperitur, & ualidior. Nec non
insestus ex eis medici per autumnū utiliter parant, ad discutiendos ex intimis
usque iuncturis dolores, ac tumores. Debiliorem comperimus in vinaceis ex
aquatis uinis, quasi iam dilutis, ac exutis omni vigore, donec emortuæ rema-
nent, nec fæces dicuntur, sed limus. Qui ergo caloris, ac punctiōis sensus per-
cipitur in Raspatis sic dictis, ac secundarijs uinosis nequaquam genuino ca-
lori referendus est, qui iam ex vinaceis expressus, ac exoletus uidetur; sed
illi potius adscititio, qui ex putredine expressis vinaceis exhalans, aliquam
sui interbullientibus aquis reliquerit impressionem. Ex quibus intelligitur
non exactè veram esse illam Petronij rationem ad prædicta problemata, Lo-
ram, ac secundaria uina non feruescere nec scintillare bullis, ut uinum nec
tentare caput posse, quia inquit nec calida sint, nec acria. Quin immo, & hæc
ut aliquem caloris gradum obtinet, non proprium, sed adscititium, & extrin-
secum; ita, & prædictis pollent qualitibus, imperfectis tamen, ac diminutis:
eæque (hic punctusque est) ut extranei caloris, minus naturæ, nec refe-
ctioni utiles sunt, sicut nec sensibilem afferunt capiti læsionem. Hinc habe-
tur de temperamento facis pulchra ratio Galeno vi. simpl. & Paulo lib. vi. i.
Fæcem viribus constare compositis, tum quibus abundè deficcat, & discutit;
rū adstrictorijs (adde & calidis) quæ illi ex uino, unde cōficitur, accidunt, appri-
mè calidis, quā diu actuali ex feruore in ipsis uiget calor. quo exhalante rema-
ner fæx actu frigida primo ordine, sicca in secūdo, ac substantia crassa, ac terrea
unde fluidis vëtris affectibus utiliter adhibetur. Atq; hic locū habet empytica
Dioscoridis iuamēta lib. v. cap. xix. Fæx simpliciter tumores discutit, vëtris,
stoma-

A stomachi que fluxiones sistit, mulicbre profluuiū imo ventri, aut genitalibus imposita cohibet, panos dissoluit, ac tubercula, rigentes mammas, lactis- que impatientes cum aceto perungitur. fex verò aceti viribus acrior. Limola penitus, & frigida quæ recens adhuc calcatis viuis, ac racemis inheret, quocirca & infessu adhibita adhuc fēcata, & humida vinacea minus exiccant, nec quicquam discutunt. Exiccate verò, & vsta (vt artis eius est apud Dioscoridem) cum aerio nitore inalbescit, linguamque gustu vrere videtur, vis supra modum vrens ac abstergens inest, vehementer exiccans, ac exedens, itaque vlcera etiam cacoethica ad cicatricem perducens. verum ex recenti vstione vtendum est; quoniam celeriter exolefcit virtute, ac clauso propterea

B diligenter vase reponi debet, ac lauari cum opus est, vt Pompholyx. Hæc omnia breui doctrina confirmat Galenus 111. de natur. facul. cap. Vltimo, Fex vsta, inquit, à non vsta differt: illa namque admodum calida est, adeo vt carnem vrat, ac liquet, corrumpatque; altera non vsta refrigerandi, ac exiccandi facultatem habet, eaque ad omnia vti medicos noueris, ad quæ terra figuraris. verum vt res quæque mutantur, ac ex industria variat formam, ac speciem; libet adhuc ex combusta fæce nobilis encausti genus paucis ab hinc annis Romæ inuentum commemorare. Exiccata sponte fæcis placentulas comburunt, donec inflamentur in totum, subinde, in aquam conijciunt, vnde albicantem supernè cinerulâ abluant. reliquum extincti carbonis instar contundunt, moluntque cum porphyrite lapide, ac ex oleo nigrum malassant encaustum, eoque ex ære tabulas varijs delineatas figuris, ac scriptis, artis impressorie imitatione illitas, subq; prelo chartas subactas imprimunt tã subtili opere, antiquis incognito, tenaciq; litura, vt cum pilum reddant, venustissimas repræsentent illas imagines, ac scripturas sine omni macula indelebiles. Ceterū Resina quæ ex vetustis dolijs ligneis iadiu vino imbutis eraditur: vnde rectius Rasina dicitur quã resina, vel cum vulgo Tartarū, & ipsa quedam fæcis, aut potius vini soboles est, magis tamen elaborati à vigore vini, tum diuturnitate per annum vel etiam multos annos increfcens doliolorum parietibus: tum etiam quia & ex tenuibus vini spiritibus, & purioribus fæcis partibus subcrefcit per minima, donec in lapideam crustam indurata eraditur, frangiturque salis nitore splēdens subacri sapore, ac nitroso. Vnde ad multa utilis habetur, purior quàm Nitrum substantia, nitrique virtute aluum emolliens, si in subtilissimum pollinem vel cum ferculis fumatur, lumbricos puerulis interficiens, abstergens sine vestigio caliditatis renes, & ad vias vrinæ, adque vesicam innoxie viscidos humores, arenulasque extrudens. Quare meo (ni fallor) inuento didicerunt hic Romæ medici cum salsa parriliæ, & senæ polline, octauam Rasine huius partem immiscere in poculis, quæ ceu stimulus quidam excitet ad excretionem aluum, aliaque promoueat viles operationes, & per sudorem. Comburitur etiam vtilissimè quemadmodum cremari fæcem docet Dioscorides, in cineremque comminutum, ac sacculo suspensum in loco humido oleum destillat, quod de tartaro apellant, Alchimis ad multa opera expetitum, sicco similiter, ac subacri sapore, medicis quandoque in vfu, vt guttula duntaxat pōdere lumbricos enecet, corrosos emundat dentes, vlcera exiccans, exedentia, malam carnem, & alias eiusmodi multas præstans vtilitates. Quæ omnes tandem vini, & suarum partium inclute sunt prerogatiuæ: quādo etiam in excrementis suis & in quacunque etiam vinum transeat substantiam, suarum facultatum aliqua imprimat vestigia. Quare hinc ad fæcata, ac defæcata vina veniemus.

Ex Gal.

Encausti genus ex fæce combusta.

Rasina, seu Tartarum vini.

Tartarum combustum, & eius oleum

Vini etiam in excrementis vis.

FÆCATA VINA, ET QVAS HODIE^A
Aquettas Vocant. Cap. XXII.

1. Vinum
fæcatum.

2. Genus ex
aqua.

3. Aquetta.

Ex Acida
aqua.



INTER secundaria porrò, fæcatum quoque commemorat Plinius ex Catone: ex fæcibus inquit, vini expressum, quod an super infusa aqua fieret, non meminit. Ad Ripam Tiberis, qui portus, ac emporium vinorum est, quæ ex diuersis terris, ac regionibus ad urbem conuehuntur, triplex est parandi modus. Vno modo fit, cum translata exhaustis dolijs vinorum reliquias cum suis fæcibus, incolum sacci instar refundunt, vnde vinum excolant merum, quamquã substantia mistum, quod elutriant, seu recondunt mutatis doliolis, & cum inclauerit venale habent in familiaribus mensis, per eum annum non inutile. Altero modo fit superinfusa aqua, pro fæcis, ac residui vini copia, plus vel minus, idque dilutum exagitarum diu per baculum in ipso dolio, permittunt residere & inclarescere, tumque subdito syphone altè quantum subiectas non attingat fæces, liquorem vinolentum exhauriunt delectabilem. Tertium, quo vtuntur ob tenuitatem, & ob gustus suauitatem valetudinarij, totum aquosa substantia fit, nam in dolium, quod iam vino quopiam potenti fuerit imbutum, ac omni fæce repurgatum, relictis tamen adhuc eius nitrosis partibus, quas paulo ante ex Rasina vini adeo laudabimus, simplici adimplent aqua, quam agitatam, ac permissam diu quiescere, aquam subinde habent vinosam, quam Aquettam idcirco vocant, vini sapore non ingrato; quam vel simpliciter bibunt vini olygophori vice, vel pertenui adhibito quopiam vino temperant. Quidam Principes hic Romæ, non simplicem, sed Acidam infundunt aquam naturalem, quæ secus viam Ostiensensem tribus emanat fontibus, acore admodum grato, si cum vino præsertim misceatur in poculis: sicut & antiqui Lorum aliquando marinis parabant aquis, Dioscoride, & Plinio. Omnia tandem his modis mangonizata vina eo iure toleranda decernimus, quoniam paucifera sunt, & pro tenui fæcis virtute nitrosa, quam paulo ante, atque adeo in libro de Thermis commendauimus, egregiam obtinent vim ciendi vrinas, nec non attenuandi molliter arenulas, ac prohibendi consequenter calculi generationem, tam è renibus, quam à vesica non contemnendam.

DE ACETO, ET EIVS MIRIFICA NATVRA
utq; partibus constet contrarijs, & frigidis,
& calidis. Cap. XXIII.

Aceti cum
vino compa-
ratio.



MAGNA ac notatu digna, Galeni tempore fuit de Aceti facultatibus controuersia, quam fusè in primo de Simpl. libro examinavit, alijs frigidum, alijs calidum asserentibus. qua care non debet hæc nostra tractatio, pro affinitate, & pro analogia, quam Acetum habet cum natura vini. Immo, cum sit acetum quædam vini soboles, non obstantibus tot vini prærogatiuis, quot alias fortè non inuenie sin rota natura vegetalium rerum; difficile vtique erit decernere, vtum ad vitam sit vtilius, an Vinum, an Acetum. Est quidè vinum quoddam primum naturæ alimentum, obit & vicem interdum medicamenti (vt planè postea dicendum erit) at Acetum, cum medicamenti potiores obtineat vices, si non alimentum est, sui tamen substantia non minus naturæ gratum, vehiculum ei fit aptissimum, non distribuendo tantum ad corporis partes alimen-

A alimentū, confortando interim, quā transit membra, dilatando vias, ac omnes naturales facultates excitando ad suas obeundas operationes; sed innumera sunt medicinae, ac nobilia antidota, quae non perficerentur sine auxilio aceti. Frigidum (inquit Gal.) videbatur non nullis asserendū esse Acetum, utpote quod vinum sit mortuum, ac propria idcirco caliditate destitutum; quandam tamen in eo concedendam adscititiam saltem caliditatem, quam ex ea mutatione vini, ac putrefactione acquisierit. Quam diuersitatem qualitatum in aceto artificiosa coniectura, ac rationibus non paucis confirmauit; non dubiè asserens, ut pleraque alia in tota rerū natura, sic & Acetum diuersis constare partibus, ut quod fœx dicitur τριξ in vino, & amurca ἀμυρρα in oleo. Nisi quia in aceto ut

B ^{ἀμυρρα} est, & consimilium magis partium, haud manifestò quis tales partes distinctas demonstrare queat: Et fortasse (inquit) in eo quippiam eiusmodi est, & forsam quod caloris eius est particeps, fœcis instar est; quod tenue verò est, frigoris. Ego verò pro hac assertione alterum ut (Galenī verbo utar) addam meum periculum: idq; mirum, qui ad hæc non aduerterit animum, in omni aceto innumeram scaterere comperies vermiculorum sobolē; atomam quidem, sed adeo vegetam, ut ex calcis viuæ pugillo, quam aceto consperferam, dum medicamenti cuiusdam genus ex ea paraueram, myriades uiderim germinare huiusmodi uermiculos, quam rem expertus sum in omni aceto, & infortissimo multo magis, at in aceto rosaceo, sub sole, vel igne decocto, & in exoleto admodum minus id comperi. Quo planè experimento confirmatur Galeni, & nostrum simul iudicium, in ea parte, quam fœcis instar cogitauit: Galenus cōtineri totam vim aceti, in vermiculis inquam ipsis, qui infinita sobole ex fœculenta parte concreantur, ideo vegeta, & calidiora. quæ res altero nostro astringitur experimento, quando in gratiam Illustriss. domini decocta eiusdem aceti ollula, vnde sincerum magis, & purgatum vermibus haberetur acetum; totū id cōspeximus cadaueratum, & quod peius est, nubilosum, & exoletum acore, quod alij facile experiri poterunt. Sed alterum hinc emergit problema nobile, non ante hac excogitatum: An ergo in aceto, cum sit exputredine vini degeneratum, & vinum mortuum, potest esse tanta sinceritas, & perfectio?

D Non dubium inquam videtur, nam modus generationis non arguit rei imperfectionem. Relinquo communem philosophi præpositionem, quia corruptio unius est generatio alterius. Immo, ut ex quacunque re putrida nouæ speciei repullulat generatio, is quidam naturæ conatus est, quæ nihil relinquit superfluum, nec imperfectum, sed semper intenta est ad generationem, & perfectionem rerum. plus verò vel minus perficit, pro subiectæ materiæ dispositione. Id in vegetalibus rectè consideranti infinitè patet, quarum aliqua doctrina apud Theophrastum colligitur libro vi. excultrissimo de causis plantarum, ut in germinibus multarum herbarum contemplari licet, quæ nullis iactis seminibus sponte emergunt, ac vestiunt terram, vel vliginosa aliqua implent loca, vel rudes adornant maceries parietum. Nullas in summa partes patitur natura infecundas esse, vel inertes, in quibus non statim germinet species subiectæ illi dispositioni, ac uirtuti uniucam. Porro in animantibus, & piscibus genera innumera peruium putredinis, ad exactam aliquam perducuntur perfectionē, quin in insectis multis, ac uermibus delectata est, & splendorē syderum referre gemmantibus auro, & smaragdis, & purpura erucis arborum, pictis uarie papilionibus, ac uolucellis. An non quisq; admiratur inexplicabilem ullis uerbis naturæ solertiam in sericis uermiculis, & ipsorum tandem pulcherrimam metamorphosin, ut mortui resurgant tamen alati uenustissimè papilioes? quod genus cum poeta uerè Aligero, digniùs cælestem appellare libet farfallam, pictam gemmis, ac aureo diademate coronatam. Haud minoribus ergo statuendum est acetum præditum esse prærogatiuis; quod .i. non

Typusq. 1.
simpl. r. 27.

G l.

Acetum co
tere riuacif
simis uermi
bus.

Acetum co
llione corru
pitur.

Acetum an
perfectū sit
ex putredine

Natura sē
per intenta
ad generatio
nem.

Vermium
infectorum
propagatio.

Vermiculo
rum serici
mirifica
transforma
tio.

uinum

Aceti dignitas. vinum mortuum, non putredinosum quiddam dicendum: sed pro nobilitate A subiecti, vini inquam generosi regenetatio quædam, & verè diuina altera farfalla, viuacibus suis spiritibus nuncupanda est. Proinde quid è longinquis lêmatis, ac suppositis repetam controuersas opiniones, quorum perplexa problemata (inquit Galenus) erunt potius phycis relinquenda, ac terminanda? Nempe cùm alij calidum putauerint in tantum, vt cauterijs quidam acceti acrimoniam assimilauerint, quando particulæ adhiberetur refrigeret quidè actu; cæterum paulo postea acrem in ea excitet sensum, & gustui linguæ asperum, & incendens, & cùm dissoluat experimento grumos, secare valeat, dissoluere, penetrare, in ossa, & in saxa peruadere. hi oēs aut sunt igneæ qualitatis effectus. At contrà, alij frigidum arguunt, quia ex vini corruptione fit; & B quòd soluat grumos; id non minus eius frigiditati attribuit, quæ constringendo, & impingendo dissoluat coactam grumi materiam. Nihilominus sat quidem nos habebimus, si cum Galeno concludamus, Acetum partibus constare contrarijs, & calidis, & frigidis, non absonum esse in principijs nature. Quæstionis enim vis, inquit, tota in falsis consistit assumptis, tam eorum, qui calidum in extremo, & cæu cauterium posuerint, quàm qui summè frigidum pronunciauerint. Quia acetum nō in extremo horū consistit, sed iuxta mediū inter utrunq; excessum. alioqui si in altero extitisset extremo, vel sūme esset calidū, vel summè frigidū, nulla fuisset cōtrouersia. Sicut nemo dubitat de Na sturtio, & canchryo, quæ sunt calidissima. Fallacia similiter existit in hac pro- C positione falso forsan a quibusdā assumpta, quod quicquid est tenuiū partiu, illud statim igneæ substantiæ sit pronunciandu. quod falsum est. nam aer cum tenuium admodum sit partium, & fortè magis quàm pruna, & aer borealis sit summè acer, & nix acris frigidissima, tenuium ergo partium aliqua fateri licet esse exactè frigida, sicut multa alia calida, vt metallica, crassarum partium non est inconueniens. Quod & in decretis Hippocratis celebre est dictum. V. Aphor. sect. 20. *ἡ κίτρισι τὸ κρύον δὲ διαμυαδὲς*, Vlceribus frigidum mordax. Quid cæteras huius disputationis recēseam partes, quæ in fonte ipso apud eundem Galenum erunt loco citato contemplandæ? & non pauca a nobis aceti, ac suarū operationum causæ sunt alias explicatæ; præcipuè in vi. de Thermis libro, & D de acidarum aquarum natura, & alijs locis.

Acetum nec calidum, nec frigidum in extremo.

Tenuium partium aliqua calida aliqua frigida.

IN ACETO ESSE PARTES CALIDAS
in comparatione cum Omphacio, & quarundam frugum,
quæ acidæ sunt, sed frigide qualitatis. Cap. XXIII.



Acrimonia in aceto ratio ex Gal.

In lixiu: partes c.

CAETERVM vt nemo hætenus negauerit diuersarum partium B esse acētum; sic & diuersarum esse facultatum decernere licet, & frigidum simul, & calidum. Quod rursus præclaris argumentis ex Galeno confirmamus i i i. simpl. cap. i i i. primū ex sui substantiæ diuersitate, deinde in comparatione ad alias fruges, quæ acidæ cū sint, frigide tamen simpliciter sunt qualitatis. Quippe frigidum inquit dicendum, quòd ingenitam vini caliditatem amiserint; aliam tamen ex putredine adeptum sit, Aristotelis, ac Theophrasti iam præallegato testimonio. Nam, dum vinum in acetum transsit, vinosæ eius partes refrigerantur, ac aqueum in eo excrementum putrescens adscititiam induit caliditatem, veluti cætera omnia quæ putrescunt. Qualis manifestè diuersitas in vitorum lignorum cineribus conijcere licet, in quibus aliquid veluti fomes quidam igneus (ἡ κίτρισι τὸ κρύον δὲ διαμυαδὲς) græci vocant) per exiguas partes dispersū est, vnde calidū, & acre fit, reli-

A reliquum omne terreum; & frigidum remanet; quod eius aqua, quam *καλια*, latini lixiniū vocāt, confirmat: quod dum cinere imbuitur, ac colatur, fit ut calidas ex cinere, acresque partes acquirat, reliquum verò non amplius calidum, sed destitutum calore, ac terreum manet. Quam nos doctrinam, & in aquis ex cinere naturalibus secuti sumus in Thermis libro VI. cap. XIX. Eiusmodi, ergo, subdit Galenus quiddam in aceto accidit. quod adhuc arguere licet ex differentia, quam habet cum omphacio, & alijs rebus acidis. Est autē *Omphacij qualitas.* Græci *ὀμφάκιον* simpliciter succus ex acerbis, ac immaturis uvis expressus, Dioscoride teste libro III. cap. VI. quem & Plinius aliquando vocat Omphacium, Agresta vulgus; ex addito autem, & *ὀμφάκιον ἰναιόν*, ex immaturis oliuis expressum oleum, & *ὀμφάκιον* omnes plantarū fructus acerbos. Quippe (inquit ipse) perfectē omphacis succus refrigerat, hinc est quod summē ardoribus prodest, siue ori ventris appositus, siue hypocondrijs, siue cuilibet, aliæ parti, quam refrigerare oporteat. Secus verò acetum. nec enim ad vnguem vnum est, neque tantum acidum, sed & acris alius quidem sapor ei admixtus est. Ceteri uerò fructus, qui acido sunt dumtaxat sapore, planè frigidi sunt omnes, ut dicemus. Id verò aceti temperamentum pro illa partium diuersitate, mirificum, & incomparabilis ad medicinæ proximū vtilitatis, planè confirmat actionis eius, ac penetrationis modus. nam pro tenuitate substantiæ ex acri illa qualitate, quam ex putredine acquisiuit, exactissimè penetrat; adiuuatur autem *Fructus, ac herbe acidæ natura.*

Con mediocriter (ut opinatur Auerroes v. colliget.) adstrictione frigidarum partium, qua compingunt ipsam vim penetrandi, vsque ad intimas partes, in saxa etiam & ossa quibus acetum adhibeatur; & in carnosas particulas per poros cutis promptius penetrat. In quibus præter vestigium quod imprimit mediocris calor, ac attenuandi virtutem, incidendi, dissoluendi, vindicat & qualitate sui frigida, & exiccante carnes, ac membra ipsa à putredine. quin & matas eo perfusas carnes, & pisces, & cadauera incontaminata conseruat.

ACIDARVM FRVGVM FACVLTAES.

Cap. XXV.

D



EX quibus planè constat, quam habeat affinitatem, ac differentiam cum aceto quædam acidæ fruges, atque herbæ; quæ (Galenocoedem loco teste) acidæ duntaxat existunt, ac planè frigide qualitatibus. Ut Piri quædam genera sunt, & quædam poma, vut acidæ, mora, ac Rubi ad similes fructus, & quicquid fuerit sapore acido, & quædam herbæ, ut oxalis idcirco dicta, & oxylapathum. In quibus si gustanti uehemens, ac manifesta inesse appareat acida qualitas, quæ nec quicquā præferat acrimoniæ; omnino earum succum refrigerantem reperies, tutoque *Acida quædam mixte qualitatibus.* adhibendum, siue ad ardorem eo uti consilium est hypocondrijs, (ut dictum est) siue Erysipelati, aut alijs affectibus calidis. Porro, ubi mista appareat qualitas cum acrimoniæ; in illis & caliditatem coniunctam esse conijcies: si cum adstrictione, id aliud erit frigiditatis genus, nā quatenus acida tenuiū erunt partium; quatenus autem adstringunt, crassarum. Quæ Galeni dicta perspicuis hoc incensu frugum acidarum amplificabimus exemplis. Talia planè experimur mali Punici grana, ac uinum ex eis acidum, uel medium, cum maiori tamen quàm acetum adstrictione. Succus Cydoniorum, Tamar Indarum pulpa, quas *ῥιζοειδές*, idest dactylos, ac palmulas acidas appellant, mirè propterea refrigerans, sitimque exstinguens, ac biliosos mediocriter educens humores, boni Mesuæ testimonio. Easdem in prunis acidis, ac in Damascenis egregias experimur facultates: postea in Cerasis acidis, & eius succo dulcificato.

Mali punici sapor. Cydoniorum Tamar Ind. Trunc. Cerasia adida.

40 DE NAT. VINORVM HISTOR.

Azarola.
Ribes.
Vua spina.
Berberis.
Acetosa fri.
& nitrosa.

Trifolium
acetosum.

cido, in Azarolis colore Tyrio splendidis, quos in cibis Regijs putauimus Tu-
beres in fructibus, Ribes, & quæ eos æmulatur pumila vua spina, rubicundæ
Berberis. Hinc ex oleribus Acetosa, & itidem dicta Gracis: in qua occul-
tam, nec animaduersam alias qualitatem nitrosam modicè digerentem, & ca-
lidam, quam mei Gidetti referam, acri iudicio, ac obseruantie: Exiles radicu-
las acetosæ, post maturitatem è suo cespice aridas, & candellæ adhibitas, vide-
bis tanquam lychnium arripere ignem, hucque serpere vt in funiculo lucer-
narum, ac scintillulas cum sonitu emittere, odore bituminis, vel sulphuris.
Qui effectus est substantiæ diuersarum partium tenuium, & modice calida-
rum, & cum his ex acore nitrosarum. Vnde refrigerans olus est, incidens si-
mul, & corroborans, ac venenosæ resistens qualitati, etiam in febribus. Hanc
statim sapore acidulo & adstringenti magis æmulatur Trifolium acetosum, &
ipsum amuletum simile, stomacho ex biliosis febribus relaxato perutile. sed
nec Cedri, & citriorum, nec sui acoris relinquemus excellentias nulli com-
parandas. hinc tristem, hoc est vellicantem, & acutum, appellat Vergilius in
11. Georg. saporem inquit,

Felicit mali, quo non præstantius vllum.

Vt in venenis, & in suis de cedro commentarijs diximus, de quæ Sirupo ex ipsa
acredine Citri, & quas didicit ars ex aceto familiarissimas parare potiones,
quas vnico sermoni excursu cõprehendemus, Oximel, Sirupum Acetosum, si-
mulque acetum, & Oximel scylliticum.

OXIMEL, ET ACETOSVM SIMPLEX
Cap. XXVI.

Oximel mul-
ti vsus.

Acetosus. s.

Sirupus de
succo aceto-
sæ.

VLLO ferè alio sirupo vsa videtur antiquitas, quam suo oxime-
lite. Quod tamen ceu egregium, ac super omnem siruporum gra-
tiam, semper propriū obtinuit nomē Oximel, ex aceto, & melle,
& aqua mirificum. Et eo minus vlli sirupo comparandum, quod
(vt artis est) & Galeni multis locis institutum. in arbitrio cui
que est ipsum promistarum partium ratione attemperare, & plus vel minus,
vel mellis vel aceti ad mittere, aqua adiuncta ad temperandas cuiusque qua-
litates, mellis lentorem, caliditatemque, & siccantem vim, donet tandem sui
impressa qualitate deferuendo absumatur. Et præterea summè vtile putandū:
quia in arbitrio similiter cuique est, pro affectuum, ac partium ratione tempe-
rare, ac miscere; vel pro renum affectibus, cum diureticis & corroborantibus
renes; vel ex eiusdē prouocantibus vrinas & mēstrua; vel peccoralibus, vt cum
Hissopo, & Capillo veneris; vel ex betonica, & stœchade pro capite; vel di-
lutum cum aqua ex proprijs eiusmodi cuique rebus parti, ac affectui cõparando
quod de more Apozematū, ac siruporū modo exhibendum: ita, vt, si nulli alij
essent sirupi, unum pro cunctis esset Oximel. Cæterum vbi id ob mellis acri-
moniam biliosis affectibus minus conueniat, præsertim in febribus, nunquam
ociosa ars, ac vtiliores iugiter amplificans medicinas, oximelitis vicem sirupū
excogitauit Acetosum: qui dimisso melle, ex saccharo minimè acri confice-
retur. Quo nihil præstantius, nec humanæ naturæ familiarius, egregiè refrige-
rans, ac citrà mellis acrimoniam, cæteras oximelitis præstat utilitates, inci-
dens, aperiens, sitim extinguens: anteponendum omnino Iulepis, ex decocto
præsertim hordei dilutum, vel ex acetosæ stillatio liquore ebibitum. Fit &
ex succo eiusdem Oxalidis sirupus alter, qui de succo acetosæ inscribitur. vn-
de gradatim se habent, vt oximel validius, temperatus acetosus, omnino re-
frigerans ex succo acetosæ, & malignitati etiam febrium idoneus. Ex om-
phacio

Aphacio alius Strupus adfnilis qui de Acieſſa, & tertius Oxifacchar ex acido Syrupus de
granatorū vino ventriculum cū alui præſertim fluore confirmands, & in cauſſa a. reſta.
calida: alioquin minus aperiendo efficax. Cæterum, vt extrinſecas nullas relin-
quamus ſpecies, vel quæ vinorum naturæ adnexę ſunt, remittimus multa alia,
quæ ex melle parantur apud Dioſcoridem; Loram ex melle, & marina aqua
ſalis momento addito. Mellitite vinum cum mellis itidem portione, magnis Vinorum ex
cortynis decoctum: hoc differens à Muſſo, quod erat οἶνός μελι, quoniam hoc melle gene-
non ex muſto, ſed è veteri vīno, aſtremoque, & bono melle pararetur, magis ra.
propterea nutriends quam Merū, ^{Μελικρατὸν} quod & ^{Ιδρὸς μελι} aqua. ſ. muſſa, quod
leuius muſſo, ſed à dinamo vino, aut Loræ reſciēdis viribus reſpondēs. A quo
Bruſus differt ^{Ειδρομυδι} quod ex melle itidem, & aqua inſolatis. ſed cum ſucco
Cydoniorum parandum, à Cydonite verò diuerſum, quod id ſine aqua, ex
muſſo tantum conficiebatur inſuſis cotonei fruſtulis, iſdem quam pollens
adſtringendi viribus. ^{δενος θαλάσσιος} vinum ex aqua maris, inſuſis. ſ. in ea vuis,
vt artis eius eſt & hoc differens à ^{θαλάσσιος μελιτε} quod ex aqua marina, & melle
in vaſe picato, & ſub canis aſtu inſolato fiebat. Ab Oximelite autem, quod ex
acero, & melle, & operoſius cum ſale marino, & aqua pluuiæ temperabatur,
adeo nihil intentatur, vt inquit Plin. Similes inter ſe vices habebant ^{αμφακίτης}
vinum, ^{αμφακίτης} hoc ex acerbis vuis, & melle, illud ex acerbis tantum vuis
fieret. quæ Dioſcor. auctore, non niſi poſt multos annos bibi poterant: Vehē-
Cmentis alioquin adſtrictionis, & ſtomacho imbecillis vitia. Erat & ^{Οξικρατὸν} Oxicraton
quod Poſca latinis dicitur, ex aqua, & aceto comparatum. Cum his multa præ
termittimus compoſitorum vinorum genera, ex fruſtibus, herbis, ac floribus,
& aromatibus nonnulla parari ſolita. quaſi verò (inquit Plinius) opera natu-
ræ quis crediderit Aromaticæ, & ex vnguētis vina, nec ſatis eſſe frutices
genuiſſe vt liberentur. Sycite vinum ex caricibus, & Palmeum, cum paſſo ui-
no & pectoralibus frugibus dilutum compræhenduntur. Roſaceū, Abſynthi-
te, Hiſſopite, Myrtite, cum fruſtibus, Myrſinite cum fruticibus itidem, & ad
huc cum folijs confici ſolitur. Ex mali punici granis ſub prelo expreſſis, uel
auſteris, uel dulcacidis, quod gratius proprium uini genus ſit egrotantium
Duſui: ſicut & Cydonite vinum ex Cydoniorū ſimiliter ſucco. Innumera eiufmo-
di alia, quæ uno capite compræhendit Dioſcorides libro v. ad eius remitti-
mus deſcriptiones, & ad Syruporum claſſes, qui ex earundem herbarum, ac
ſi uctum ſuccis, exquiſitè magis, & cum melle, uel ſaccharo noſtro tempore
parantur.

Oximel in-
tiquorum.

Oxicraton
Poſca.

Lib 54. cap.
x.

Vinum gra-
natorum.

Vinum Cy-
donite.

ACETVM SCYLLITICVM,

Oximel ſcylliticum Cap. XXVII.

ENTIQVISSIMI uerò apparatus fuit Acetum ex Scylla, &
ex eo poſtea oximel cognominatum Scylliticum. Acetum ex Pythagoræ.
Scylla (ut ſerunt) in arcanis habitum à Pythagora ad prorogan-
dum uitam, cum centum ac decem & ſeptem uixiſſet annos, ex
teſtamento ſuis reliquit hæredibus. Aucto de rem. par. facil. apud
quem apparandi modus non adeo diuerſus Dioſcoride legitur, libro v. cap.
xxi. Cæterum adeo magnificat eius uirtutes, ut nullis antidotis ſit compara-
bile. liberans à morte homines, & tam in ſanitate tuenda, quàm in morbis eu-
randis, & in uenenis, ad omnia (inquit Dioſcorides) efficax. Dandum quoti-
die ieiunis ſorbēdū inter initia exigū, mox ad augēdo paulatim, ad cyathū
uſq; quod eſt ſex uncia. Nonnulli binos dāt cyathos, tres. ſ. uncias, uel largius.
G Primo

Aceti Scilli-
tici operatio-
nes & uſus.

Primo gustu oris gratum, gingiuis, ac dentibus, eos confirmans, ac putredines, A
 graues oris halitus tollens, appetentiam excitat, bonum præstat colorem, fau-
 ces aperit, vocemque limpidam, & canoram reddit, stomachicis, i. qui cibum
 ægrè concoquunt vtilissimum, imbecillos admodum recreat, intestinorū fla-
 tus, atque vteri discutiens, hystericas, idest, à vuluæ strangulatu liberat mulie-
 res. Odoratum, aures, oculos, & omnes vegetat sensus. Vertiginosos, mente-
 captos, ac comitiales iuuat reuocans amissos spiritus in aures, etiam gutta in-
 stillata. Ischiadicis, ac podagricis medetur. A Pthyfi vendicat (inquit auctor
 de par. facil) ab omnibus deploratos: hepatis, lienisq. duritias dissoluit, hy dro-
 pem sanat. Immo, inquit, in victu si quis licentiosus extiterit, hoc aceti scylli-
 ni vsu, omnia in melius proficere videtur. Nos vel guttulam infusam asthma- B
 ticis cum suffocationis immineret periculum mirifice opulari vidimus. No-
 xium facit Dioscorides intestinis, præsertim exulceratis, capitis dolori, ac
 nervis. Omnis verò eius efficacia partim scyllæ tribuenda est, admi randarum
 virtutum medicinæ, vnde in Theriacis, ac alijs antidotis miscetur: pluri verò
 ex parte in hoc ipsius aceti vis præferenda est. Tùm ob egregias, quas ei ad-
 scripsimus facultates, tùm quia vbi scylla simpliciter venenosus bulbus est: at
 acetum humanæ naturæ familiarissimum, vnde quantum noxas attemperat
 Scyllæ, tanto efficacius illius virtutes communicat corpori. Porro attempe-
 ratum validum aceti scyllitici efficacia ex melle, quod oximel scylliticum nun- C
 cupant, quod vt in omnibus minus vehemens est, ita quod ventri minus ingra-
 tum occurrit, securi magis vtcunque vsus est, ac tutò operatur, maiori etiam
 Vinum scyl-
 linum exhibitum pondere, à duabus ad quatuor vncias. Duplex verò, & id paratur,
 vnum simplex ex aceti scyllitici lib. duabus, mellis vero de spumati lib. tribus
 vsui reponendum. Alterum compositum fit, additis & diureticis nonnullis radi-
 cibus, ac seminibus. Erat & vinū scylliticū antiquis in vsu, quod parari desit.

AQVAE VITIS UTILITATES,

ac noxa. Cap. XXVIII.

D

Abusus no-
ratur.Nocumenta
varia.

PERTINET & ad vinorum facitias species Aqua Vitis, vel vi-
 ta dicta, quod iuuat vitam. Cuius similiter vsus. vt venalis hodie
 est per totam Urbem, non adeo videtur laudabilis semuncia etiā
 vel vncia pondere, vt vulgo solent, ieiuno stomacho ebibita.
 Quare mirari licet nouos auctores, amicos alioquin nostros, qui
 de sanitate scripserint, & ne verbum quidem fecissēt de Aqua Vitæ. Præsertim
 cum nullo quispiam consilio nisi ex communi quodam abusu, tam senes, quā
 iuuenes & pueri, ob illius dumtaxat gustui lenociniū, eam frequenter bi-
 bant, vnde noxas imprudenter incurrunt lethales. Nam dum illas iactant de E
 Aqua vitæ, quas de Aceto scyllino recensuimus vtilitates: gratam fore sto-
 macho, iuuare concoctionem, ac alimenti distributionem, flatum, ac ven-
 tris dolores discutere, recreare spiritus, & vitam; tractu tamen breui tempo-
 ris magno cum scenore, ac detrimento vitæ, hanc adhibitam animad-
 uertunt diligentiam. Primum ex calefaciendo ventriculum: si simili-
 bus vnumquodque membrum iuuatur, contrarijs verò læditur qualita-
 tibus; ventriculum ergo, qui neruosus substantia frigidus, ac maxi-
 mē sensibilis est, à colorifica admodum aqua vitis qualitate extenua-
 ri potius, ac labefactari necesse est. Deinde ob celerissimam eius
 penetrationem, maiorem accendit sitim, iecur affatim lædit, viscera,
 ac renes inflammat, biliosos illic, & in uenis multiplicat humores, red-
 ditque

A ditque eos magnis, ac ardentibus conciliandis febribus idoneos. Quo rursus transitu, hac alia graui non caret noxa quod crudos ad huc humores celerime à ventriculo transmittit; licque còtumaces inducit circà venas obstructions. Immo ex eisdem crassi identidem vapores confertim impetentes caput; tùm cerebri opplent ventriculos tùm functiones omnes lædunt animæ, neruorūq; vitijs, & articularum & grauissimæ Ischiadi reddūt breui homines obnoxios. Quæ detrimenta & illi non minus cauere debebunt, qui vinis vtuntur potē- *Cassus ex ab-
usu & quæ vi-
tis.* tibus, vt suo loco dicemus. Nonnullos vidi ex longo vsu aquæ vitis, exulto tandem, ac frigefacto viscerum calore, ex insperato incidisse in hydropem. Alios internas alicubi contraxisse inflammationes, vel occulta circà ventrem erysipelata: alijs grauissimam per vniuersam cutim emanasse scabiem; alios sanguineos alioqui, ac robustos iuuenes, ob humorum combustionem, in quartanas primo insultu incurrisse continuas, ac breui mensium spatio cum quartanæ paroxis mis enecatos. sed quid dixerim nobiles hic apud summum pontificem Mosco uitas, ac Polonos non nullos, qui vini loco in mensis suis plenas ebiberint aquæ vitis metretas? Et hos equidem quicquid ob consuetudinem excusandos, ac minus lædendos, malè conciliatos dixerim. Ad summum ergo dignitatis fastigium euecta est vini natura, ac dignitas, & concludemus, vt quoniam aqua vitis simplex ferè est essentia vini, & qualitate ignea nedum nitrare valet corpora, si intrò assumatur, nec fouere humanos spiritus, *Vsus aqua
vitis ex teri-
rior.*

C sed comburere potius erit idonea, ac destruere. Extrinsecus verò adhibita, sicut ad aliarum medicinarum penetrationem facile vehiculum est, Ischiadique propterea adhibetur, iuncturis, & articulis, & nonnunquam cordi, & aurium surditati instillatur; ita & fouere spiritus, vel solo illitu, atque halitu eā experimur. Vnde rectè tanquā basis quædā præferri solet in preciosis distillationibus, & quas vocat Quintas essentias, & matrè balsami. Hactenus à secūda rijs, & còpositis vinis, ac ex melle mistiones, haud extrinsecas huic tractationi estimabimus, sed quæ in còmuni natura vini. partes & passionēs consequantur. Sicut & de arte vinorū in hoc extremo huius libri calce aliqua admonebimus vtilia præcepta, quæ quāquā agricolis, ac vinitoribus videantur relinquenda,

D & quomodo vina à contingētibus vitijs asserantur; physici tamen est, ac tractationis huius munus explicare causas, & quæ consilia in principiis eius artis habenda sint.

APPARATVS VINORVM APVD.

antiquos, & de eorum conseruatione, ad nostri etiam

temporis vsus. Cap. XXVIII.

E



D concludendum ergo omnem uinorum apud antiquos cultum, nonnulla ex multis utiliter dictis de conditijs uinorum repetam, ac aliqua altius subnectam præcepta ex auctoribus de Agricultura, ex Catone in primis, & postea ex Constantino Cæsare, seu Cassio Vricensi inscripto uolumine. Qui ad conseruationem uinorum permulta scribit capita, ad nostros etiā usus ualde utilia: de Dolijs, & uasis uinarijs de eorum forma, & apparatu, gypsatione, & picatione, utque à vitijs asserantur, de Cellaris, deque condiendi modis, & quibus temporibus uina mutanda, ac ad usum haurienda sint. Doliarium legimus *Doliarium,
& Dolum* apud Iureconsultum, pro loco Doliorum, & Cellam uinariam, quod & Cel-

cellarium. Dolium vas ipsum vinarium figulo opere conflatum, veletiam li- A
gneum: quo usu condendi vina legitur quandoque Amphora. quæ mensuræ
genus potius erat, quam vas proprium vinarium, vel certè pars dolij minor,
testimonio Plinij lib. xvi. cap. vi. Pucinū vinum gignitur in Adriatico sinu,
saxeo colle paucas coquēte amphoras, & Horatij carmine in arte Poetica,

Amphora

Amphora cepit

Institui, currente rota cur vrceus dixit?

*Vrna,
Vrceus.*

videtur ergo vrceus minor mensura, & idem forte vrna, vas portatile. quæ Bu
deus, & alij interpretes decernunt, vt vrna sit vas quadraginta librarū capax,
Amphora duplo maius, octoginta videlicet librarū, quæ hodie ad Cadi Roma-
ni capacitatem accedit. Dolium propirè vas vinarium præ cæteris maximum. B

Dolia lignea

quod vel ligneum esset, vt Cato cap. xli. Dolia plumbo inquit vincito, vel
materie quærnea, & vite sicca alligato. in rimas verò medicamentum indide-
ris ex cera, resina, & sulphure, quibus dissolutis igne gypsum addito, vt den-
sum fiat, eoque dolia sarcito. & Plinius cap. ix. Circà Alpes vina ligneis vasīs

*Dolia figli-
na.*

condunt, circulisque cingunt. Vel in communi usu dolia fiebant opere figulo
eaque varia magnitudine, sed parua potius quam magna meminit Constanti-
nus: vt quæ .s. insolationi per æstatem subuehēda essēt in supremam domus
partem, vbi lignea sub dio, ac sole exolefcerent, & quod in mediocribus do-
lijs vini substantia magis vnita melius conseruaretur, quam in magis dispata.

Picatio.

Picanda verò dolia subdit, statim à camino hoc est à fornace adhuc calida C
accepta vel si vetusta forent, sub caniculæ æstu, & singulis annis, vel alternis.

Suffitus.

Picatio verò in Italia ex pice parari, & quinagesima ceræ partē, cum salis vn-
cia, Thuris semuncia, & ad odorē vino conciliandū, suffitus dolijs adhibendus
(ex Catone) fertula, schoeno, & palma, operculo vasi addito, ne calor exhalet.
Vel Iridis pollinem adijciendum, vel Costū, vel luncum odoratum Alexā-
drinum hoc est iam dictum Schoenum alijs, & Calamum aromatum. Post pi-

*Terfio, & il-
litus dolij.*

cationem, sarcire dolia monebat Cato, medicamento paulo ante dicto. cum
sapa illinenda, & aqua marina Constan. alij iubebant cum Murria, vel Thure
suffienda. Gypfarum verò fiebat vinum, vt gypsum in vase inditum, deinde D
affusum mustum, tandiu agigaretur, donec desiderēt partes crassiores ad imū
vasis, superflans autem vinum sic defecatum hauriretur. Conditura nulla ad-
hibenda, nisi ipsis vinis in dolio sedatis, ac despumatis vinum nigrum in no-
ua dolia sic picata infundendum, album melius in ea, quæ antè duos an-
nos vel plures picata essent. Nobilis porrò modus vindemiæ (qui & seruādus
nobis est) in Bithynia (inquit Costan. lib. vi. cap. xxvi. ut uinum dulce
fiat, triginta diebus antè uindemiā in petunculos racemorū intorquent, simul-
que folia (pampinos) auferunt, quò illabētes solis radij humorem absumant.
Vnde uinum, quemadmodum per cocturam dulce fiat, alij lectos racemes ad
solem exponūt meridianum: donec uux quasi passæ factæ sint. postea per no-

Despumatio

ctem in torcular transferunt, & sub diluculo calcant. Dolia musto non im-
plenda ad summum, ut ne spuma superfundatur: at dum spuma ad labra uasis
elevator, quæ sponte non effluit, leniter aut manibus, aut sciphulis auferen-
da, per quindecim dies, tuncque si durable desideras, oleum stillatitium cū

*Conseruatio
per oleum,
& sapa*

sapa infundendum. durabilissima enim fient uina, & infirma potentio-
ra, tumque operculum dolijs addendum diligenter gypso (nos cinere
utimur) oblinendum. Capitulum non operculum nominat Plautus in
Curculione de seruis furibus, ubi quid subripuere operto capitulo (testæ .s.
uinariæ) calidum bibunt. Fortius uinum sub dio locandum: tenuia uerò sub
tecto reponenda, cauendaque à commotione, ac strepitu uiarū. Porrò trans-
fundendi, ac mutandi; pro ratione uini triplex ratio habenda est. Quæ uina
in squalidis locis nata sunt, idest in planis, & umbrosis, post solstitium hie-

*Mutandi ra-
tio.
Tempus.*


male

A male mutanda sunt · quem morē nos in Romanensibus uinis experimur neces-
sarium. firmiora & utem vere nouo, & adhuc fortiora estate. Obseruandumque
ut borealibus ventis spirantibus transfundantur, nequaquam australibus. Vi-
num transfusum in alia vasa plenilunio acetū fit. Nec vnquam potus gratia,
si derum exortu dolia erunt aperienda. (ex quo arguitur ex antiquis illis do-
liis vinum non per scyphonem hauriri solitū, ut nos solemus ē doljis ligneis,
sed operculo ex ore dolij remoto) tum enim motus fit vini, nec conuenit ip-
sum contractare. Vel, si quidem aperiti occasio postulet, solis aspectum per
vmbra vitare oportet. quod si noctu necessitas urgeat aperiri, dolium aduer-
sus lunæ lumen obumbrabis. Vitandus quo ad fieri potest australis ventus:
B immo, & loci situs ad australem aspectum obnoxius illi vitio fit. quam obrem
Vitruuius Cellam vinariam instruendam monet, quæ auersa ab austro, ha-
beat à septentrione lumina fenestrarum. quæ præcepta optimi agricolæ, in om-
ni cultu vinorum, etiam nostri temporis, seruanda consulimus.

*A ventis.
A luna.*

DE PURGANDIS VINIS, ET QVIBVS remedijs à prauis vitijs afferantur, & eorum causis.

Cap. XXIX.

C  **A**C supposita circa vini cultum diligentia, Tria præcipuè ani-
maduertenda sūt, quibus vina tentari solēt, vitia. Mucor, Vappa,
Acor. Mucor, qui communiter à situ, vitioque loci, aut vasis, vel
male adhibiti cultus contrahi solet: Vappa, si in colorem, & mox
in crassam substantiam pinguescat. & tertio cum in acorem tran-
sit, quod & ipsum vitium est, nisi cum in perfectum muratur acetum. Quocirca
iam varia ex antiquis, ac nostris præscripta sunt à nobis præseruandi ingenia,
vique à contingentibus vitijs uendicari possint. Nempe passis sub sole uuis, *Ingenia an-
tiquorum.*
super crate suspensis gypso conspersis, colatis uinis, & nonnumquam coctis,
uel communiter insolatis post annum ad tertium, & quartum annum. picatis
D uerò figlino opere uasis, nā lignea dolia, quibus usa est posteritas, non facile
fustinuissent assiduos sub sole labores, quin uel situ ligni aliquandiu uina (ut
Cato loquitur) uel acefcerent, quæ nihileminus subirent uitia. Nostrates
porrò agricolæ, ut compendiariā magis meditati sunt artem, per ebullitionē
simpliciter, calcatis uuis in torculari, uel magnis tinis ad quattuor, uel quin-
que dies, unde & purgarentur fæcibus, & quantocyus ab ingenito uini calore
maturarentur ad usum, sic obnoxia magis sua uina effecerunt prædictis vitijs,
uappa potissimum, & acori. Atque hinc commune refugium inualuisse uide-
tur apud quasdam Italiæ partes, ut coquerent uel in totum uina, uel ex parte
despumarent, quemadmodum diximus, uarijs etiam suis adhibitis cōdimen-
E tis. Ex coctione quidem duplex subierunt incommodum: primum, quod pe-
rassata sic uina exurerent potu sanguinem, ac humores facile disponderent ad
febres, & acutos morbos: operarijs, laboriosisque duntaxat utilia, prorsus ue-
rò ciuilem uictum agentibus noxia. Et alterum, quod nihilo secius ea experi-
retur ad tertium annum uariis obnoxia vitijs, siccari, falsa fieri, uel amara, uel
etiam corrumpi non minus aliqua, & acorem uel uappam contrahere. Ad quæ
iccirco uitia uinorum propria, non meliora existimo adhiberi posse remedia,
quam ea imitari, quæ, experientia duce, ab antiquis tradita, haberi poterunt
ad nostros usus probatissima, & aliqua ratione. Videntur ergo de vitijs in quibus-
cunque uinis, uappæ præcipuè, & acoris, quæ frequenter contingunt, tres
in totum animaduertendas causas, materialem, seu naturalem uini humidi-
tatem,

*Ingenia an-
tiquorum.*

*Posterita is
simplex cul-
tus.*

*Ex coctione
uitia.*

*Viciorum in
vinis tres
cause.*

tatem, quatenus plus uel minus in uini substantia redundet. ambientis aeris A
calidi vel frigidi alterationem: & commotionem à nauigatione forsan, & ve-
Causa ex A
ristotele. ctura, & à quacunque occasione contingentem. Vnam acoris causam tangit
Aristoteles 1. 1. de gener. animal. cap. 1. 1. quam puto equidem cæteris vini,
vitijs communem, quod vina temporibus (& ventis) calidis facie subuerfa
coacescunt. hoc enim causæ est potissimum, ut deprauentur. Quarum iccirco
causarum remedijs adhibendis non vna ratio esse debet, nec idem auxilij ge-
Ad commo-
tionem vini. nus, sed proprium inquirendum. A commotione, & quocunque motu, sat erit
attendere eius vini naturam, prout consuetum, vel idoneum sit, aut persistere,
aut alterari nauigatione, aut vectura. quandoquidem multa sunt, ut Græca
experimur ad ripam Tyberis aduecta, & Clarellum, & Lachrimam, aliæque B
eiusmodi generosa vina, quæ ex nauigatione beneficium acquirunt, ac melio-
ra euadunt. sicut ex Plinij etiam testimonio dicemus in eorum historijs. Alia
ex aduerso leuioris substantiæ, vectura, & agitatione exolescere: & vel ipso
strepitu viarum secus cellas vinarias facile perturbari colore, ac in substantia,
& sapore tabescere. Quare ipso vsu dicerunt vinitores lagenas seorsum à stre-
pitu esse collocandas. Nec minori cura docet Constantinus vi. 1. de agricul.
vitandum esse ambientis aeris tam æstus, quam algores, & vnde nullum vina
possint concipere malum odorem: quo studio, inquit, maximè cellæ vinariæ
opus habent, quæ, & ex situ, ac humore parietum, vel malæ structuræ muce-
scere solent, ac mucida similiter reddere vina. Curam autem præcipuam cir- C
cà naturalem singularis vini constitutionem adhibere opus est, quatenus vel
humiditate scateant, vel exucca, ac syncera æstimentur. aduersus quam causâ
multa ex antiquorum traditionibus, ac nostris colligimus singularia auxilia,
eaque probatissima. Quapropter penes has causas, tria communia præsidio-
rum genera ex eodem Constantino elicimus, quæ præseruâtur à vappa vinum,
vel ne contrahant acorem. Sub vno genere sunt exiccata, ac terre stris essen-
tiæ, ut Sal tostum iniectum: nam hoc prohibet vappâ. Item argilla, hac inquit
de causa, quia deducit secum turbidum ad fecem: eoque magis Sal tostum. Itē
Gypsum iniectum, quod valde exiccat. Item amigdalæ dulces confractæ diu-
turnum conseruant. alio loco cum amigdalæ addit argillam cum illis conie- D
ctam, ut proutius forsan diffundatur, ac imum petat fundum. Et item vua passa
cum arena. In altero genere sunt propria clarificantia vini substantiam, quo-
rum in censu pulchrum, & quo hodie passim vinitores vtuntur in vinis græcis,
ac alijs generosis clarificandis. Tria oui candida in situla vini, ac Salis parte
conquassata, donec totum in spumam abeat, tumque vino ad summum imple-
tam situlam in dolium diffundito. post aliquot enim dies clarum vinum, ac
substantia firmum haurito. Clarificant alij vinum è suburbijs Romæ collectū
ex corylaceis
segmentis. coryiaceis segmentis ficcatis per annum, ac leui dolabra leuigatis, in doliū
que immittis: sic fœculentam vini partē paulatim exugentibus, ac paucorum
dierum spacio deferentibus ad imum dolii. qui tamen clarificandi modus non
absque labe vini sit, eneruans eius vires, & nisi continenter bibatur, exole-
scit in acorem. Tertium remedii genus comprimit, prohibetque vini exhalatio
nem: ut aqua maris superinfusa pleno dolio ad digiti altitudinem. quod ex
Ex aqua ma-
ris. antiquis refert Plinius: nam aqua maris exiccat qualitate salis, vncutosa autē
sui parte (nam omnis aqua maris vinctuosa est) opplet, prohibetque supernè
ambientis aeris alterationem. Quod munus & oleum præstat stillatitium, in-
quit Constantinus, id est, purum (ut reor) & cum sapa iusum. nam durabilis-
sima facit vina, & infirma reddit potentiora. Vtile eodem teste, & hoc adde cō-
Siccum ex
oleo. silium: Si vinum minetur in Vappam transire, à propria vitiosa facie segre-
gandum est, & super vini bonam faciem refundendum. Ex his institutis, aucto-
ritate maiorum, ac longo vsu confirmatis, libet hic nobile experimentum
adiicere

A adiicere, quid quidam hodie habent in secretis, ne acre, seu forte (vt loquuntur) fiat vinum. Olei puri, atque optimi tantisper in dolium uini fortis infundendum, quoad tenui eius uelo operiatur superficies, tumque superiniectis fluuialibus lapillis, uel fossiciis benè lotis, quantis plena manu exciperes, ac benè g, plato, uel cinere clauso dolio, subdita ad imum dolii syphuncula, uinum haurito, ac in potum dato sine intermissione: per lapillos equidè iuxta prædicta uel argillam substituerem, uel Sal rostum, quod uerò similis habet. Proprium uerò acoris, ac uini amuletum æstimarem, Resinam tritam optimi uini genuinā cū oleo infundere. **ALIVD**, ut uinum paulo post uindemiam inclarescat in dolio, ac potui quantocys fiat idoneum: ex Aegyptiis petrum

B ac paulo ante propositum, qui immersis in hydriam aquæ Nili turbidam, sex uel octo amigdalibus contractis statim claram reddunt, deposite ad imum omni crassicie, sic & nouum uinum immixtis amigdalibus clarum fieri. Addito & altero mangonio, ut subter ipsius dolii uentrem subiiciatur ad contactum, salis communis quantum lata patina caperet, uel quod arti magis consentaneum arbitror, Salis rosti æquo pondere cum amigdalibus iniiciendum. Adhuc bonū odorem cōciliat uinis, uel mucorē, si inceperit cohibet, Malum cotoneum odoriferum cui infixæ sint x. circiter grana Garyophyllorum, idque adligatum funiculo ad medium uini pendeat intrā dolium: nam post paucos dies dolio Cipro nō cōtaminato, uinū continuabis haurire syncerius, ac boni odoris. Quidam insuper Hispani in uinis suis, & in græcis hic Romæ condiendis, nodulum lineum cum bombice auellanæ instar cum muschi, & ambræ granis modicè infundunt, uel uasi oretenus adligant clauduntque, ac perennem, illam etiam uasi, ac vitreis œnophoris inducunt fragrantiam.

Alterum, clarificans.

Exiccans.

Ad bonum odo. em.

Ex musco, & ambræ.

NOVVS CONSERVANDI MODVS,

ut nullum omnino uinum contrahat uitium.

Cap. XXXI.

D **ÆTERTVM** nouum conseruandi modū, Io. Antonio Fineo Bitontino, & hic Romæ probatæ vitæ auctore, his subnectendum Secretū existimaui: quoniam & si nouum ipse asserat inuentum, ad instituta tamen prædicta accedit veterum, ac aliqua ad præsentem usum indiget moderatione. Duas omnino proponit is animaduertendas esse causas, unde uina quæcunque, exigui præsertim roboris soleant tractu temporis alterari, ac perturbari. alteram uasis ipsius uitio, eo, quod lignea præsertim uel mucorem, uel vappam, uel quampiam aliam prauam concipiant qualitatem: altera ab extrinseco ambiente aere, uel à uentis noxa incumbit. Nam tam aer, quam uentorum flatus, cū uasis poros facit, ut penetrent, manifestam inferunt uino labem: uel alterando substantiam, uel certè exhalabilem uinis spiritum, in quo tota vis consistit uini dissoluendo, sic ipsum quasi exutum anima semicadueratum reddendo. Ad has ergo prohibendas à uino noxas, tam quæ uasis uitio, quam quæ ab extraneo quopiam ambiente aere, uel calorificis, uentis illabitur; primū constituenda supponitur idonea uasis contrā has noxas structura. nequaquam lignea, cuiusmodi hæcenus compactilibus uasis usa est tota posteritas, quæ porosa, ac rimosa materia, cū sit, à quacunque leui etiā qualitate, uel humore concipit alienum, uel mucorē, uel vappā, uel acré sapore. Sed esto in posterū inquit, uasa seruandis uinis figlino opere, ac rota conflata, ex syncera creta, quæ siccata sole (ut artis eius est) ac in fornace assata, lateritiā, ac duram concipiant substantiam. quales à multis hinc seculis uettinas Romæ appellant, quasi uehendo idoneas, & aquarias

Vettina aquaria.

48 DE NAT. VINORVM HISTOR.

Lagena.
Testa.
Dolia.

has, mobilesque de loco ad locum. Lagenas vñ sunt antiqui has dixisse, A
vel quæ etiam minores vulgaris vsus operarijs, mediocres verò Testas à tegē-
dis vinis, maxima autem inter cæteras Dolia: nam his vocibus vsos frequē-
ter legimus auctores, vt Horatius ode xx i. libro i i i. Vbi vinum testa à nata-
li suo consule Maulio conditam aperire in gaudium pollicetur amico.

O nata mecum consule Maulio — Sine geris iocos
Sine facilem pia testa summum.

Dyota.

Eadem, vel maiora dolia cognominauit græca voce *Dyota*, quasi duabus mu-
nita auribus, ac capulis, à capiendo libro i. ode ix.

Deprome quadrimum sabina — à I aliarche merum dyota.

quæ. s. vasa in Sabinis conflarentur, vel quattrimum seruatum è sua vinea, B
quam habuit in Sabinis. Has verò vinarias vetrinas in fodinis sub Vaticano, B
vbi permultæ fornaces, vt hodie, & omni seculo cõflari solita mons Testaceus
Romæ indicat, qui totus ex testarũ macerie est, notatur, & Martialis carmine

In Vaticanis condita musta cadis.

Vaticana.

Vasorũ pra-
paratio.

Ex quibus planè patet vasa eiusmodi, haud aquis duntaxat sed vinis etiam
communissimo tunc vsu in tota Italia, & vbiq; locorum conseruandi parari
solita, quòd sic lapide amacta consistentiam, ac densis poris, vt nec vini spiri-
tibus facile exhalantibus essent peruia, nec extrinsecus vlli noxæ aeris fierent
obnoxia. Potissimum ad hoc benè præparatis, ac coniunctis dolijs ipsis; tũ
intus pertotum exacte cæra, ac Resinæ Terebenthinæ portione oblitis, ac pice C
forinsecus picatis: tũ etiam quod præcipuum est, repletis vino dolijs, super-
infundenda, optimi olei situla, vel metreta trium, aut quatuor librarum
pondere, & operculo subinde addito, vel eadem materia confato, (vel forbi-
guo, uel suberis cortice) similiter incarato, infarctaque in circumferentia
cæcula cum linamento præparata, vt ne simulã quidem intersit vasi, vnde con-
tentum vinum valeat expirare, nec ab extrinseco aliquam suscipiat alteratio-
nem. In his fermè tota consistit huius ingenij ars: in siglino dolio optimè con-
fiato, ac firmo, quod pice foris, intus cæra sit communium: oleo superinfuso
ipsi vino, ac desuper cooperculo, seu capitulo, item cærato, ac arctissime vasi D
infarcto. Pice duntaxat, ac intimè antiquos cum vsos fuisse dixerim, id firmius

Summa or-
sos.

Cur cæra nō
pice.

Picatio.

Vasis fer-
ma.

existimarem munimentum, & quæ humorem, ac solẽ facillè sustineret. cæra
tamen prælegit hic auctor, (qui Plinij locum minus videtur animaduertisse
cæram accipientibus vasis, vina accescere, lib. x i v. cap. xx.) quia cæra, inquit,
gustui humano minus ingrata, nec nauticum illum sapit nidoem vt pix: ma-
stichini pulueris illi admista portione, ac aromatibus nonnullis, tũ quæ in-
firmam, ac facillè liquabilem calore vini coercerent substantiam, tũ quæ & a-
liquam adderent cærato sic vasi odoris gratiam, vt schænanthum ex Constan-
tino diximus, Iridem, cinnamomum, costum, vel etiam garyophyllos, ac nu-
cis muscate pollinem. Non picabant veteres exterius sua dolia, non mirum,
quia sub sole exponendis vasibus, omnis picatio diffueret, sed interiùs tantũ, E
vt esset & vasi manimẽ, & continẽdo vino. atramẽ vasis nunc citrà solẽ condẽ-
dis, & in cellariis, & foris pice muniendum instruitur, & intus cæra, grata gu-
stui, ac cum mastiche, & terebenthina valde tenaci. Picada verò, ac cærandã, vt
ex antiquo eiusdem Constantini instituto monemur, dum statim à fornace ca-
lens adhuc vas in intimos vsque poros imbibat adhibicum vnguinem firmãq;
recipiat, ac perennem impressionem. Esto vasa rotunda, ac circinata ad rotam
forma magnitudinẽ ad trium, vel quatuor eadum capacitatẽ, fundo ad i-
mum solido, ac plano consistent, circũ verò ad medium vsque ventrem, cur-
rente rota duplici ambiantur corona, quæ, & maius vasi præstent robur, & me-
dia sub auriculis vasis ferreo circulo, etiam si opus erit, vel plumbeo (vt Cato
monet) fictili minus aspero, corroboretur, vel tenaci funiculo ambiatur.

Lato

A Lato sint ad summum ore, palmi ad minus latitudine, sub quo intimè ad duos colli digitos alter promineat, circulus digiti instar, & planus, cui, s. operculum supernè infideat, & in medio foramen, quantum in fundibulo vinario capi-
piendo satis sit, quod solido subinde infarctum sit manubrio ligneo, cæra si-
militer, ac linamento communito, eoque foris quantum manu capi possit pro-
minente. Ab imo fundo vasis ad medium ventrem, tria vult constitui breuia
oscula, aperienda, quatenus opus sit: imum, vnde facibus extractis perpetuò
forti stipite clausum teneatur, alterum palmi instar superiùs pro cannula hau-
riendo vino deferuiet, & tertium quasi breue spiraculum, vnde vini quali-
tas opportuno tentanda sit, singulis alioqui in intimam vsq; cauitatem infar-

B ctis ac exactissimè, vt ne aurâ quidè exspirèt, clausis (nec oscula in vasis, nec ca-
pulû admiserint antiqui, sed duas vtrinq; vasi aurículas.) His modis inquit au-
ctor, conseruandi vina tum vt ne ingenitû exhalèt spiritû, tumq; ne ab extrin-
secoambiète vllâ sentiât alterationē: sicq; non valida tantû, sed & exigui ro-
boris, & raspara diù seruētur cui; vulgaris cōsentit pharmacopœorû ars, qui vi-
ti eis vasis vinû è granatis expressum, & cytoniorû, & quoruncunque tam her-
barum, quàm fructuum succos, indita supernè olei semuncia diutissimè con-
seruant, ob puritatem, & densitatem vitri, quod nullos admittit poros, vnde cō-
tentus succus nec exhalare, nec ab extrinseco quopiam vitio affici potest; o-
leo præsertim superinfuso, quod omnem prohibet extraneam alterationem.

C quo exemplo si figlina pariter vinaria parari possent, intrinsecus, & extrinse-
cus vitrata, nulla ipsis opus esset picatione, nec cærè illitu: sed obstat in his va-
forum magnitudo, ac materia igne adhibito fragilis, nam subiecto iterû igne
vt vitreum excoquerent nitorem, non vacarent periculo quin pluri ex parte
confringerentur. Persuader, & hunc modum comparandi dolia commoditas,
& impensa, quando tam diuites, quàm pauperes familiaria id genus, vel unû
uel plura parari sibi poterunt dolia, & quæ non imis cellariis, uerum etiam &
in atrijs, & in cameris politioris etiam uitæ hominibus præbere poterunt ho-
nestum spectaculum: affabre præsertim extructis uasis, cælati etiam, ac appi-
ctis dum conflantur venustis signis, ac figuris animalium, fructuum, florum, ac
D uariis pampinorum coronis, & aliis ornamentis, quæ usus postea subministra-
re poterunt ad libitum magis idoneis, Vitanda erunt & cauponarum mango-
nia, quæ quisque experimur noxia vitæ, dum vina in ipsis doliis mangonizant
sulphure, sale, alumine, sicut & coloribus herbarum, ac fructuum, etiam noxio-
rum, & albuminibus oui, & larido appenso, unde Vappam fortè prohibeant.
Odoramenta tamen dum parantur gratiosa adhibere conuenit, ex his quæ di-
ximus, aromatis, cinnamomo, schoenantho, iride odorata, uel etiam mastichi-
no polline, sicq; medicatû cæramentû oblinire uasis, quæ morè, & antiqui uidè-
tur seruasse picadis, ut dictû est doliis, & illo Horatii carmine patet in poeticis.

Quo semel imbuta recens seruabit odorem

Testa diu,

E Testas nō dubiè vinarias eiusmodi, ac medicatas indicans. His accedit & parfimo-
nia impēfæ: nā sic semel benè præparatis uasis, eadè ad plures annos, & quā-
tū, ab extrinsecis iniuriis tueris, vel sola ablutione per simplicè aquā ad per-
petuū vsū habebis idonea, nēpè quando exhausto uase alterû infundendû erit
vinû, ac abluto, suffitû quoq; ex uariis aromatibus, ac odoribus supponere lice-
bit, ac ijs imbuere testas ex usu erit. Ceterû præter doliorum eiusmodi uetustâ
consuetudinē, quorû pleni sunt libri, & illustria poemata, tota fermè Hispania
hunc seruat usum, qui congesta uina utris coriaceis, quibus communiter uti-
mur caprillis, & oleariis, in lagenas eiusmodi testaceas, ac picatas iunfundit,
humidq; obruta cōseruat diu sincerissima: nec secus hodie in Cădia, suas Malua-
sias Cădiore in uasis figlinis, ac picatis conseruant, sed postea in cados ligneos
transfusa ad commoditatem nauigationis, per rarè nec Venetiis, nec Romæ
experimur aduchi synceras, nec ita amabiles, ut prædicant, nec garbas, sed
aliquo

*Artificij hu-
ius argumen-
ta.*

*A commo-
ditate.*

*A fallacijs
cauponum.*

Odoramenta.

*A parfimo-
nia.*

*Vsus talium
vasorû Hi-
spania.*

In Cădia.

In vitratis
vasis.

Truffa in
Picenis.

aliquo eiusmodi mucore ligni, aut picatio odore sapidas. Verum in aduecti-
tis ex certis Italiae partibus trita magis sunt exempla. Nam Trebulana sancti
Ioannis ex Hetruria vitreis, aut testaceis aduecta, ac carato subere duntaxat clau-
sa, quanquam exigui roboris, experimur tamen tota aestate incontaminatam
seruare suauitatem, & à portu Herculis similiter validiora, & rubra à Monte
Politiano. Nec minus ex Picenis, & Vrbeueteri, ite Hetruria, testaceis eiusmodi
vasis conuehuntur vitratis angusto ore, quas Truffas vocant, eaque arcto su-
bere incarceratione clausae, ac ad mensas fastuosas seruantur, quarum exemplo si
vitrata similiter fieri possent haec vinaria dolia, nullo alio opus esset aut picis,
aut cere munimento. ut iam diximus.

APPENDIX, AC CENSURA

in nouam inuentionem.

Cap. XXXII.

Tria mode-
randi argu-
menta.



VRVM vt noua instituta solent longo vsu, ac tempore firmiora,
ac utiliora euadere. Tria adhuc mihi occurrunt melius pensitan-
da, vnde nouum id inuentum non facile possit antiquato vsui li-
gneorum doliorum praeualere, nisi aliqua moderatione adhibita

Antiquis
parua vasa.

Vinearum, scilicet ac vinorum aucta ubique terrarum in immensum co-
pia: longissima, quae in tanto, ac nouo ministerio opus erit talium vasorum se-
ries: & tertium, quoniam commoditati nauigationis nunquam nisi lignea
suppeditari poterunt dolia. Consentanea mihi ratio fit, ob mediocrem
antiquis vinorum usum, quod aduectitia ex Graecia potissimum atque Asia,
non nisi paruis, ac bene concinnatis eiusmodi vasis conueherentur. atque ijs
inquam paruis, & quae pertinaci adeo materia essent extructa, vt possent na-
uigationi, ac tot vestrae incommodis persistere, vel vtris coriaceis conuehi,
quemadmodum in Homero saepe, & in Apuleio legitur: quibus, & in Hispania,
& in Germania communiter vina conuehuntur. Non mirum, quia usum rarum
fuisse obseruamus, & modicum, & quae non nisi principibus, aut fastuosis con-
uiujs propinari consueuerint, eaque prima tantum portione, vt de Falernis
meminit Plinius dari solita, & peregrina similiter nonnulla inter illos luxuo-
sos ritus, & aetate, & pretio monstruosa. Testacei eiusmodi fragmenta peregrinae
materiae frequenter in macerijs antiquis Romae occurrunt: integrum vero
adhuc vas apud me est, inuentum hic ad radices Mausolei Augusti, vbi haec
scribo, dum fontem in Viridario extruerem, quod durissimo rudere, non cur-
rente rota, vt videtur, sed manu coaptatum, & postea coctum in fornace, ac fir-
mum, vt vix cuneis ferreis excidatur, viginti circiter librarum, non amplius ca-
pax. In quo nimirum vasis genere aduectam verisimile fit, vel Pramnium ex
Mconia, vel Maronaeum, vel aliquod ex his generosis vinis, quod vase testa-
ceo adhuc sincerissimo seruatum esset, vnde nec vitio vasis, nec vestrae aliqua

Singulare
seruata testis
exemplum.

Antiquorum
solui nota.

susceperit labem. Hanc similem testam dum meminit Horatius ab usque Con-
sule Manlio, die suo natali conditam, eamque se cum quinquagenarius esset
apposuisse amicis, & similes aliorum scriptorum auctoritates: facile indicant, quod
eiusmodi vina perrara essent, ac ad delicias seruari solita, alioqui mirum fit.
cur ille testam tot anteaetate suae vitae annis non attigerit, primis saltem natali-
bus suis, & quae Plinius narrat in conuiujs Principum fastuosius, post centum
quinquaginta, & ducentos annos seruata aliqua: nisi quia illa non dubie ser-
uassent in maximis delicijs, ceu rem preciosam, ac in potus Principum.
Vnde nec mirum quod in tanta gloria poetarum, ac aliorum scriptores affectas-
sent

A sent vinorum eiusmodi mentione: quin immo magnam arguimus illis seculis peruersitatem, quando maius reputarent scelus mulierem, seruos, operarios vinum bibere, quam viros principes inebriari, vt legimus Philippum Macedonem, Alexandrum, Gyberium, nec dedecus putarent Catonem semiebriū in Senatum accedere. Immo nec hilare videretur fuisse conuiuium nisi accubentes vini generosi potu luxuosis diffuerent moribus, sono, cantu, ac risu, ac amoribus indulgerēt, ad quos luxus vel ipse Horatius inuitat amicos suos aperiendam tam diu seruata illam testam, ode xx. libri i i i.

*O nata mecum consule Manlio,
Seu tu quæ relas, seu geris iocos,
Sen rixam, & insanos amores,
Seu facilem pia testa somnum.*

Hor. luxus.

B Non dubium inquam fit, spectabilem illam testā, tot annos seruata in cubiculo, ac museis suis. ac sua manu hospitem aperuisse amicis in latitiam sui conuiuij. & quales auctor noster æmulatur testas in camera seruandas. Verumtamen si hodiernas coniectemus vinorum nauigationes in Urbem Romam, ne dicam alias, consentaneum fit non nisi ligneis dolis decem cadorum, quibus communiter vitimur perfici posse, quæ vel ex ipso vestigalium immenso censu centies mille superasset numerum. & cum dimidio minores supponamus parari oportere testaceas eiusmodi lagenas, ex Velitrensisbus duntaxat vinis, quæ quotannis Romam millenarijs cadis conuehuntur, planè licet colligere, quod nec vasta sub Vaticano cauamina fornacū, nec doliorum sine numero apparatus ad tantum opus sufficerent. Ob has ergo difficultates, cum non facilè sit doliorum ligneorum usum iam antiquatum, ac necessarium abrogare; breuè hic ex institutis ueterum subnectemus condituræ formulam, unde modus hic conseruandi uina figlinis eiusmodi uasis, aliquò in communi usu habiturus sit locum.

*Argumentū
a copia vino-
rum, & te-
stærum.*

FORMVLA NOSTRÆ CONDITVRÆ

Vinorum ex institutis antiquis.

V TILISSIMA inquam, ac rationi consentanea uideri poterit hæc conditura ad conseruanda diu uina in testaceis uasis, si ad ueterum instituta moderetur, ac cōformetur: nā omni sui parte uidetur ad illorū usum moderanda. Primū supponimus ad immensam uindemiā nostris præsertim tēporibus, & in Italia, quod impossibile sit non lignea, quibus utimur habere dolia, eaq. magna, ac numerosa, ut omni usui sint cōmodissima, & cum his sufficiēda figlina uasā mediocria optimè, ut ipsi ueteres solebant constata, ac parata, in quibus selecta saltē uina condiri, ac conseruari diutissimè possunt, & ad fastuosas forsan illas cœnas, unde cum poeta liceret orgia canere, ò nata mecum consule Manlio. Testa ad quinquaginta annorum uetustatem seruata. Hinc de tempore condiendi, & ordine: præcipuum seruandum arbitramur Constantini præceptum iam propositum, ut nulla uinis conditura adhibeatur ad conseruationem, nisi illis omnino sedatis, ac purgatis. quod commodissimè in ligneis dolijs, difficile, & nō sine fracture discrimine in testaceis fit. Sequestrādo uidelicet omnem fæculentam partē, & redundantem delingendo spumā, donec omnino mustum efferbuerit. hæc autem cum partim naturæ sint munia digerere. s. inæqualē musti substantiā, deponere fæces, subleuare spumā, ac firmari vini motū; partim uerò opus sit manuū ministerio, subtrahere fæces, auferre spumā, trāsūdare purgatū vinū in alia vasa puriora, eaq. collocare ad cōdimētū: ad hæc opera perficiēda, cū inepta sint, nec adeo capacia mediocria eiusmodi testacea vasa copiosæ vinde mix reponēdæ, & quæ vasa sine discrimine

*Lignæ do-
lia necessa-
ria.
Figlina.*

*Ex Constanti-
no instituta.*

agitanda sint, deterfa fēce lotionē. transfusione vini & aptæ collocationi; ne- **A**
 cessario ad hæc omnia ministeria lignea requiruntur vasa, eaque magna, ex
 quibus commodè liceat perfectum vinum in eiusmodi figlina vasa mediocria
 & quot opus erit transfundere, ac suo quæque operculo obstruere. Ad hunc fi-
Testaceorū
vas infusū
 nem non dubiè videntur illi veteres testacea vasa excogitasse, eaque tam di-
 ligenter longo usu didicerunt concinnare, picare, gypso farcire, sulphure de-
 mum, ac sale uina conspergere, & ut Constantinus docuit, oleum superinfun-
 dere; certi, s. hoc condimento, quod sic plena, sacra, ac testata vasa forti gypsi
 malagmate, faciliè, & vectura, & nauigationi, & tempori resisterent, vnde sic
 munita ex ultramarinis etiam transuehi tutò potuissent, ac diutissimè intacta
 conseruari. Atque hinc reliqua discere discrimina, ac requisita ministeria: pri- **B**
Picatio cur
ex pice quā
cæra.
 mum ut vasa sint benè parata, ac præcepto Catonis picata intus, non foris, ne-
 quaquam cærata, antiqua apud Plinium obseruatione lib. xiv. cap. xx. nam
 cæram, inquit, accipientibus vasis, compertum est vina acescere. Pix verò te-
 nacior, nec piceum ex ea verendum nidorem noxiam, longa veterum experiē-
 tia, sed qualitatem dumtaxat exiccantem haberi, & quæ corrobores, vniatque
 vini substantiam, vbi cæra, & terebenthina sui lentore, & calore ipso vini, &
Gypsi, & ma
vine aquæ cō
spersio.
 ambientis aeris diffluit, ac situm mucidum (ut uidemus in cæreis) contrahit.
 quemadmodum nec sulphur veteres, nec gypsum abhorrerunt in vasa vini cō-
 spargere, nec marinam aquam infundere, quæ nimirum sui crassitie, & grauita-
 te omnem contraherent ad inum vasis lentorem, ac faculentas partes, oleoq; **C**
Sapa necessi
tas.
 superinfuso exactissime communirent. Non simpliciter oleo, sed (ut ex Con-
 stantino proposuimus) oleum esto purissimum, & cum sapa, quæ ut naturalis
 vini soboles est, omni labe depurata ac ferè incorruptibilis, cœu magistra quæ-
 dam (ut loquuntur) superinfusa statim vino subiecto imbibitur, ipsumque per-
 ficat, oleum verò sui uisciditate supernatans, cœu munimen quoddam est, ac
 omnem prohibet extraneam offensam. Tandem capitulo indito, sigilletur te-
 sta (ut iidem monent) non cærulea, aut filo, quæ similiter facile exolescerent, uel
Operculi
obstrutio.
cap. 39.
 blacta, uel aranea eroderentur, sed medicamento, etiam contra blactas, (ut Ca-
 to describit) ex cære parte, s. resinæ, forsan colophonix picis parte 1. & sulphu-
 ris parte 1. quibus igne colliquatis, gypsum cōtritum patinæ addito, eoque **D**
 emplastro, seu forti cæmento rimulas inter operculum, & uas sarcito, quo glu-
 tinis tenacissimi genere uidemus marmorarios durissima saxa conglutinare:
 unde, concludit Constantinus, contentum in intima testa uinum durabilissi-
 mum fit, & quod infirmum euadit potentiùs, ac plena id genus uasa sacra te-
 sta (uenit in prouerbium) hoc est exactè communita, ac extructa, licebit anti-
 quorum ritu, uel in transmarinas conuhere regiones, ac in longissimum tem-
 pus, intacta, & incorrupta diu uino seruare,

FINIS PRIMI LIBRI.

NATVRALI VINORVM HISTORIA,

ANDREAE BACCII ELPIDIANI,

Medici, atque Philosophi,

LIBER SECVNDVS.

IN QVO DE PROPRIIS VINORVM

*differentijs, ac facultatibus, ad vsum nostri
temporis cultu.*

A



ENERA hinc Vinorum, ac differentias proprias explica-
turi, rursus animaduertimus, quod Mustum ex predictis in-
cipit in vino nouo habere vini rationem, cuius deinceps
partes, ac passiones prosequemur. A Musto igitur tãquam
à communi vinorum materia, cùm innumerabiles emer-
gant differentiae: ingeniosam Galeni occurrit proponere
distinctionem, uti de ratione victi in prin. in qua, & gene-

*Vinorum ex
Gal. numero
sa distinctio.*

ra vinorum, & differentias, & tractandarum partium ordinem tã apertè di-
stinguit, vt hac aurea duntaxat doctrina proposita, summam quisque ratione
de omni vini genere habere possit tã de antiquis, quàm de nostratibus.

B

In primis statim uerbis eius commentarij excusans Galenus Hippocratis breui-
tatem, qui inordinatè, ac diminutè Vinorum fecerit catalogum, quasi supple-
mentum (ut bonum decet interpretem) ipse habiturus, duas proponit de om-
nibus uinis generales distinctiones, altera quidem secundum naturam com-
prehendit differentias: altera uerò quæ ex accidenti contingant: ab ætate, &
tempore, & loco: quæ quanquam extrinsecæ sint circumstantiæ, & simul tamè
cum annis, & saporem, & colorem, & facultates quoque non mediocriter ua-
riant. Ex natura, inquit, quinque habentur differentiae, una ex colore, altera

*Differentie
ex natura vi-
ni.*

C

tutem, & facultatem decernit. Quæ ergo in colore est differentia, ea in album,
& nigrum, fuluum, & flauum, & rubrum diuiditur, & qui medij: ex his constât,
ut in colore sic in uirtute mediocres, ac permixtæ reperiuntur qualitatibus.
Ex gustatu, ac sapore differentia, in dulce, & austerum diuiditur, & ex his me-
dium, tùm quod nullam quæ manifesta sit habet qualitatem, tùm quod, ex u-
traque constat qualitate, & in id, quod acre, appellatur. A consistentia autem
differentia in aquosum diuiditur, & tenue, & in ualde crassum & in horum me-
dium, quæ coniunctam ex his continent substantiam. Ab odore alia quidem
boni odoris, alia non boni, immo fetentem quendam & insuauem nata sunt
qualitatem, alia nullo pacto olent, sed aquæ instar inodora. Demum à facul-
tate

*A differen-
tia.*

Differentia
ex accidenti

Ordo tracta-
di de differē-
tijs.

Differ. à in-
uentib. s. &
nocentijs.

Metaph.

tate sunt differentia, merito cuius aliud quidem potens, aliud verò imbecil-
lum, aliud medium, & quod inter hæc interiacet Potens vinum appellatur vi-
nosum, *civodis* græcis, quod facultate vehementer, celeriterque calfacit cor-
pus, caputque tentat: imbecillum verò huic contrarium, quod, & aquosum
dicitur, aqua. s. tenuitate ad simile, & non colore, nec odore nec manifesta ex-
cedens calfact. one. Hæ secundum propriam naturam reperiuntur in vinis dif-
ferentia. Quæ verò ex tempore sumuntur, differentia eiusmodi sunt, quæ ex-
t. insecus accidunt; nempe quatenus tempore acriora & calidiora sunt vina.
atque vna cum his tum colorem, tum substantiam, tum odorem mutant, quæ
non per se, sed tanquam simul cum annis facultatem commostrar, eatenus dif-
ferentiam facere videtur. Ceterum inter proprias vinorum differentias, quæ
dam iuvant, aut ledunt propria ratione, ut dulcedo, & austeritas: deinde tenui-
tas & crassities substantia, & potentia, vel imbecillitas. sed differentia, quæ
tum à colore, tum ab odore sumuntur, per accidens indicant: quatenus hæc
quidem, & aquosa, & alba, & fulva, & nigra: alia verò aquosa, & inodora, ut
aqua, vel quæ unguenti instar bene olent. Hæ igitur, (concludit Galenus) sunt
vinorum differentia, quæ, & secundum naturam proprietatem & per accidens erunt
consideranda. Quibus adde ad tractandi methodum, & hanc aliam habendam
esse rationem, quod haud quaquam propositarum differentiarum sequuturi sumus
ordinem à colore, substantia, sapore, odore, & tate. Nam hæ differentia haud
singula sunt suarum specierum constitutiva; verum ut omnes consequuntur
vel prius, vel postea ius formati, ac variant facultates, sic commodius subfacul-
tatum censuris venient explicanda, exemplo quod propositum est de Poten-
ti vino, & imbecillo, nam potens per has differentias constituitur, quod substan-
tia sincerum, colore fulvo, odorato consistens tate, & cum manifesta calfa-
ctione sit. Imbecillum verò contrariis constabit differentiis, quia aquosum, &
tenuè, nec colore, nec odore, nec ulla alia excedens qualitate est. Iuxta præ-
ceptum ergo summi philosophi. In quibus rebus non est aliquis ordo partium
tractandi essentialis, incipiendum unde quis melius tractet, ac doceat; A fa-
cultatum differentiis incipimus ex quibus utilissimam habebimus methodum
non modo inveniendorum generum, & specierum, sed ad capeffendas quo-
que ceteras vinorum differentias, commodissimam nacti erimus viam. Qua-
rundam verò nihilominus differentiarum, quæ instituto huic nostro videbun-
tur magis opportuna, propria aliqua subnectemus capita. Ut quæ ab tate
manifestè variant facultates ipsas, quæ de novis, & vetustis vinis sint diffe-
rentia à saporibus, quæ Dulcium vinorum sit natura, austerorum, & reliquo-
rum saporum: & item colorum, quæ in albis, rubris, nigris flavis, aut fulvis
sint differentia. quæ omnes semper ad facultatum scopum, & ad humanam na-
turam usum erunt comparanda, & explicanda.

DE COMVNI TEMPERAMENTO

Vinorum, utq, penes suas facultates, & calidum,
vel frigidum constituendum sit. Cap. II.



X numerosa iam prescripta à nobis distinctione Galeni r r. de
ratione victus, de differentiis vinorum, quia alia sunt propria, &
secundum naturam, à colore, sapore, substantia, odore, ac virtu-
te: alia ex accidenti ab tate, & tempore, & loco, iam planè con-
stat. de facultatibus. & qualitatibus eorum non esse simpliciter
pronunciandum. Sed iniquaque differentia ut in colore dictum est, quod alia
vina sint alba, alia nigra, alia media: & simpliciter in sapore substantia, & odo-
re, &

- A** re, & in facultatibus; quarumcunque ergo differentiarum, & facultatum vinorum, decernendum est magnam esse latitudinem. Ita ut, si considerentur in quaque differentia extrema, & media; in vno extremo non dubiè alia vina erunt facultate, & qualitate calida: in altero frigida, in medijs verò inter hæc differentijs minus calida, vel minus frigida, & temperatarum qualitatum erunt vina. Sint hæc communis notiones, quas nemo in primis seientijs exercitatus negauerit; adhuc facultatum hanc latitudinē in qualitatibus suis, tria comprobant in principijs artis demonstratorum genera: alia habentur ex effectibus & operationibus vinorum, quæ prima est nostri modi cognoscendi via, alia ex eorum constitutionibus sumuntur, ex principijs naturæ; alia tandē ex auctoritatibus quibus planè cōcluditur non esse vinorū vnā naturam sed innumeras, ac fermè oppositas inter se differentias. Ex effectibus, ac operationibus, quæ se nobis statim offerunt, quis dubitat in omnibus vinis manifestas reperiri contrarietates? nam vinum communiter, & calefacere, & frigefacere, & humectare, & siccare conspiciemus. Et quos licebit effectus ex Aristotele 1. 1. Proble. sectione de vinis percurrere, alios ex bibentibus impinguat, alios extenuat, quinimmo idem vini genus alios ebrios reddit, & furescentes, alios trepidos facit, ac præcipitat in grauissimū soporem: alios facit eloquentes, & dicaces, alios mites, & misericordes, alios ex morbis incendit, ac febribus obnoxios reddit, phrenetidi, synanchi, pleuritidi, nonnullis suo calore encephalata conciliat, inflammationes, pruritus, scabiem, tumores id genus præter naturam adurentes, gignunt, & herpetas, & carbunculos. Ex aduerso autem idem vinum non minus, & morbos frigidos excitat. Quapropter ex auctoribus, quos legi, apertè Plutarchus in Sympof. 1. 1. quest. v. ex effectibus arguit vinum esse frigidum quæ tamen rationes si ritè ponderentur, non tam vinum concludunt frigidum, quàm calidum. Nam epotum inquit vinum potens frigidi imprimere passiones. Somnum inducit, torporem, debilitatem membrorum, segnitiam ad coitum, & semen gignit frigidum. Vel quas non parit frigidas, & contumaces ægrotudines? Apoplexiam facit, neruorum distentiones, conuulsiones, paralytim, linguæ resolutionem, extremorum contractiones, Defluxiones ad inferiores partes excitat grauissimas, asthma, tussim, palpitacionem cordis, podagram contumacissimam, ischiadem. quinimmo, subdit, ubi vinum innatum calorem profligauerit, extinxeritque senium accelerat multisque propterea antè tempus caluitiem, & caniciem inducit. Præterea acetum cum vini quædam soboles sit, inter omnia quæ ignem exstinguunt, id maximè omnium aduersatur igni, flammam vincit, & comprimit, ob exuperantem in eo frigiditatem. quapropter & antiquitas draconem, & hederam Baccho consecrauit, quia hæc frigida sint natura. Nec rectè quidam putant eo signo vini calorem argui, quod post haustam potu cicutam, uinum retundat uim ueneni: nam ex aduersum res se habet, uinum cum cicuta temperatum, uenenum fit immedicabile. Quas rationes quanquam putauimus pro tanti viri auctoritate ponderandas, eas tamen hoc potissimum nomine adduximus, quoniam ex earum solutione vberior hæc fiet doctrina. nā omnes sub vna eademque succumbunt ratione. Nempè quia vinum maxime potens, non tanquam materia sit prædictarum eiusmodi passionum frigidarū: immò cū natura calidum ponatur, & euaporans ad caput, non primum, sed secundaria actione tanquam agens causa promouet materiam, fumosasque superfluitates ex quibuscunque corporis partibus eæque in cerebro coaceruatæ, ac ex eius intemperie frigida frigefactæ, defluxiones excitat, quæ, sunt omnium eiusmodi morborum contumacium causæ. Ceterum quid hoc in casu facit, Acetum qualitatem frigidum, vel quòd hedera frigida cum sit, & Baccho consecrata, ergo Bacchus, & vinum frigidum? quæ argumenta sunt extrinseca, ac longè

Facultates
vinorum la-
tudo.

Tria demon-
strationum
genera.

1. argum.
ex operatio-
nibus.

Ex vino mor-
bi calidi.

Morbi frigi-
di.
Ex Plutarch.
vinum frigi-
dum.

Secundum.

Tertium.

Quartum
Quintum

Ad opposi-
tum.

Vini asilio
duplex.

Ad 3. & 4.

Aceti actio. longè gentium à natura vini aliena. Quippe Acetum, (vt iam suo loco declaratum est) cum à corruptione vini totū euaserit qualitate frigidum, & siccū, & quasi vinum emortuum, & igni contrarium, extinguit apprimè ignem, ac vinum in ignem coniectum, tenuibus, ac igneis suis partibus conflagrat totum fortius incendit, nequaquam extinguit. Nec minor explicatur efficacia vini suo calore, cum cicuta admisti, vnde violentum fiat venenum. non quidem vt frigidum frigidum addatur, vt fallacia concludit argumenti, sed quia vinum immixtum cicutæ, frigidæ, & segnis naturæ, accedit illi tanquam vehiculum, sui que tenuitate, & calido spiritu penetrans, defert vim veneni illico ad cor, vnde quantocytus interimat. Minus hos affectus excitabit mediocris roboris vinum vllatenus frigidum: minimè verò omnium aquosum, & olygophorum, quod vt minus calidum, nec uaporosum, & frigidum, febriculis exhibitur, extinguit sitim, ac febrilem quodammodo attemperat calorem. Ad huius verò eruditionis corroboracionem, non minoris controuersia altera similis quaestio vertitur inter sapientes de Temperamento Argenti viui, quod similiter ab effectibus, alij calidum ponunt, alij frigidum. Ex vna parte, quia calfacit siccitatem, incendit, vesicas excitat, vrit humano corpori adhibitur, qui effectus sunt omnes rei calidissimæ: ex altera, quoniam non minus refrigerat, immò est actu ac substantia aqueum, & frigidissimum, operarios, qui circa eius metalla versantur, breui spacio temporis infirmos, aut paralyticos reddit tremulos, letargicos, torpidos, mutos facit, & surdos, & non paucos in ipsis operibus repentina corripit morte. Ex his planè contrarijs effectibus, peritissimorum nostri o tempore subertè sunt disputationes, quorum alij argentum viuum ponunt calidum, & siccum in quarto gradu: ex aduerso alij frigidum in extremo, & humidum contendunt. & Alchymistæ non humidum dicunt, sed noua appellatione Aquam siccam vocant. Quam nos eadem similiter distinctione in vi. de Thermis libro definiuimus quaestionem, Argentum viuum cum sit natura calidissimum, ac totum vaporabile, & igneum: morbos tamen inducit frigidus, quia naturæ humanæ inimicum, vrit adhibitur humores vsque ad humidum radicale, dissoluensque temperamentum, destruit calorem innatum, defluxionesque excitat præsertim à cerebro contumacissimas. Pro hac ergo similiter ambigua natura vini, ac magna temperamenti eius latitudine inter calidum, & frigidum, vnde affectus inducit bibentibus vario gradu & calidos, & frigidus, & mediocres: excitatam audio à primis nostris annis in conciliabilem controuersiam inter duos apprimè peritos Veronæ medicos, Antonium Fumanellum, & Bartholomæum Gaionum, quas non plenè legi, alijs intentus. Sed ad iudicatum suarum quaestionum iudicio quatuor eruditissimis illa ætate viris, ex vna parte Hieronimus Fracastoreus vinum decreuit calidæ temperaturæ, & humidæ pro Gaiono: ex altera verò, Consalvus Barreda Hispanus, quem noui tunc temporis, Maceratæ, Anconæ, & Firmi Medicum, ac disputantem acerrimum, iudicium tulit admodum diuersum, vinum quidè esse humidum, nec tam calidum, quam frigidæ temperaturæ. Quos inter epistola legitur Ioannis Manardi, qui cum unus esset ex arbitris, cum laudabili dexteritate iudicij pro utraque asseruit parte, & calidum, & frigidum, simulque humidum pronunciari posse uinum: itaque utriusque concilians controuersiam, hinc alterum Damiatum hinc Melibæum alterum concludit esse ambos suo pignore dignos. Quamobrem, & nos relictis aliorum iudicio, illorū disputationibus in hoc primo genere demonstrationis, ab operationibus atque effectibus admodum contrarijs, vinum in latitudine suarum facultatum, hinc calidi temperamenti in potentibus. scilicet ac generosis apprimè uinis, hinc ex opposito frigidum in aquosis, & olygophoris uinis esse constituendum, innumeras uerò in medio ab utroque extremo interesse differentias, & magis, & minus

A minus calidas, & frigidas. Hanc verò manifestam in vinis naturæ varietate- 11. Genus
tem, alterum confirmat demonstrationis genus, quod sumitur ex principi- demonstratio
pijs naturæ vinorum. Quandoquidem ex iam determinatis à nobis de va- num.
rijs vuarum generibus, & quæ abundè magis in sequentibus vinorum hi-
storijis venient comprobanda; demonstratio certà fit, quòd si tale vinum
constituendum est, qualis in matrice vua in suo quaque genere est: & in-
ter vuarum innumera genera (vt ex 11. de alimentorum facultatum, propo-
situm fuit capit. x.) pluri ex parte frigida sunt, & humida naturæ; non vi-
deretur ergo dubitandum, vinum in origine sua, vt mistarum partium, &
contrariarum qualitatatum, ita & in aliqua sui specie reperiri exactè frigi-
dum. Quin immo nec vuarum vllum genus caput tentat, ob vincentem *Vua & mu-
stum frigida*
in eis frigidam, & aquosam qualitatem: nec mustum ob eandem genui-
nam qualitatem, vel ob remissam admodum caloris sensum, euaporat vn-
quam ad caput, & multa non mirum vina eundem non transcendunt calo-
ris gradum, quin frigida potius dicantur. Mista hinc facimus loram,
& secunda vina, *ad uia uia*, & impotens dictum, aquosa diluta,
& tenuia, & passum etiam vinum, quæ de iure, ac Plinio attestante, vina
dici non merentur; præcipua in hoc extremo comperimus genera, quæ
non nisi verecundè quis ausit simpliciter calida pronunciare. nam om-
nino austera acerba nouella, & eiusmodi sine numero vina frigida naturæ
C experimur, minimè calorifica. Et ex aduerso generosa vina calida *ad uia uia*,
& Cæcubum vetusta, flaua, fulua odorata in extremo calida. Atque *111. argu-
mento ex au-
toritate.*
hinc tertio loco ingens cumulus auctoritatum adducitur ex Hippocrate præ-
sertim, & Galeno, quorum dicta quanquam ex opposita aliquibus locis
pugnare videantur, facilè tamen quisque siue affirmet, siue neget oppositam
partem conciliat in suum fauorem. Sed eximium admiror, ac singulare di-
xerim inter omnes scriptores Galeni ingenium: Nam facilè est inueni-
re quam quisque professus sit artem, aut scientiæ partem, in ea singulari-
ter quæpiam excellere: at eximium verè huius hominis ingenium, qui in
quaque naturæ partem suam adhibuerit iudicium, in eamse præstiterit
D incomparabilem. Has planè difficultates controuersas tanquam de spe-
cula visus est præuidisse Galenus. cuius, quanquam quæ ex professo de
vinis suorum temporum scripsit, ea non peruenerint ad ætatem nostram;
diuersis tamen locis, ubi se se obtulit occasio, de vinorum qualitatibus
egregias promit sententias. Vinum scribit viii. simplicium. ex secundo *Galenus auto-
ritas.*
ordine excalefacientium est, & quod admodum vetus ad tertium accedit: sicut
mustum, quod vocant ex primò est, caliditati verò eius respondet siccitas: Vi-
num omne viii. meth. cap. v. immodice siccatur. Et tamen i. de temperamen-
tis capite 111. Vinum humidum, inquit, at non semper calefacit. Hume-
scat V. de sa. tu. cap. v. Vinum nouum, de cibis bon. & mali succi & viii. me-
th. capit. v. infrigidat, at vetus calfacit: Vinum acerbum frigidum 111. de *111.*
comp. medica. secundum local. austerrum frigidum, ibidem vinum al-
bum, & austerrum minimè calidum, & infra, & vinum aquosum in suo *111.*
genere vitis paucifera decernitur, ac frigidum, quod confirmat viii.
metho. capite v. vinum album 111. de ratione uictus, tex. 11. non potest
valde calfacere. Et item vina inodora frigida, ac multam significat imbe-
cillitatem: Cæcubum xii. method. capit. 11. præsertim vetus, calidissi-
mum. Falernum in Italia, Tmolite in Asia v. de sanitate tuenda, capit. v.
Flaua, gilua, fulua, odorata, calida, & vinosa. Vnicam verò post omnes *Galenus cla-
riss. sententia*
adducam eiusdem Galeni auctoritatem quæ fundata in principijs naturæ vi-
norum, omnem hanc sole clarius dirimit quæstionem ex lib. de cibis boni &
mali

mali succi cap. XII. in fine, ubi post compendiarum de vinis consideratio- A
nem, quam suis locis antea compilauimus, quasi mare magnum uidens,
& per amplam de uinorum differentiis latitudinem, ut quot ferè terræ sint, tot
genera asserant uinorum esse, & qualitatum ferè inexplicabilem varia-
tem; hanc præclaram protulit sententiam, quam ut decisioriam, & quæ finem
potuit imponere tantis questionibus, ac varijs doctissimorum uinorum iudi-
cijs, licet hic recensere ad verbum, ac ponderandam proponere. Maxima in-
quit, vini discrimina sunt: siquidem speciatim, sicut distinximus consideren-
tur, pauca in alijs rebus. neque enim lentem, aut brassicam reperiatis, quæ hu-
meat, sed aliam quidem magis, siccantem, quæ vero humectet nullam.
Longe quæ adhuc, haud cæparum genus aliquod inuenieris, aut porri, aut B
allij, quod refrigeret, sed magis minusque cuncta calefaciunt. Neque etiã
lactuca, quæ calefaciat, aut attriplicem, aut maluam, cum tamen magis, & mi-
nus in suis non permagno distent discrimine. At in Vinis uetustissimum, quod
Romani, ut diximus, Cæcubum vocant, ab albo, & austero, & nouello craf-
soque uino tantum distat, ut alterum vehementissimè calefaciat, alterum
sensibiliter refrigeret. hæc ibi ad uingem Galenus. Mirum verò tam peritos
viros (quanquam & boni omnes interdum prætermittunt aliqua) vel hunc
locum tam clarum non uidisse, uel dissimulasse. Nam, & ego alijs occu-
patus studijs, uix illorum proluxa scripta à primo margine conspexi.
Vel qui amplissimam hanc non perspexerint in communi censu uinorum la- C
titudinem, unde ad quæstionem non erat simpliciter decernendum, an calidum
an frigidum; quando in extremis. hinc quidem *ὑπερθερμον*, aquosum, & frigidum
statuendum sit; hinc uerò calidum, & magis calidum, & in extremo uetu-
tissimum, & uehementer calidum reperiri. Sed præter multas alias auctori-
tates, singularem locum in sequentibus historijs enarranda, quæ in
hanc conspirant uinorum uarietatem, ut concludendum post omnem con-
trouersiam sit, uina alia calidæ esse, alia frigida temperatura. innumera
inter hæc media. Pulchris uerò omnem hanc concludemus disputa-
tionem epigrammatis. quorum unum Hieronymi Fracastorij est, qui ex
una parte calidum, & igneæ naturæ facit uinum. d.

Decisio q.

Vinum cal.
& siccum.

Infantem Nymphæ Bacchum, quo tempore ab igne
Prodiit inuentum sub cinere abluant.
Ex illo Nymphis cum Baccho gratia multa est,
Sciuntque quod sit ignis, & uat adnuc.

Cal. & humi-
dum.

Non minus poeticè, nec indecora figura, quod calidum sit uinum, & humi-
dum concluditur dysticho quod præscriptum legi in Consalui examine, ac
Bacchum fingit de se ipso loquentem.

A Ioue sum genitus, Lymphis nutritus, & trinke
Humidus euasi, perque patrem calidus.

DE VINORVM DIFFERENTIIS

ex ætate, uinum nouum *νεοτερον*, & uinum uetus.

Caput III.



X dictis hætenus, & ex iam dicendis, satis quidem clarè uide-
mur constituisse prima uinorum genera, & communes quas ui-
na habent differentias, à locis, à terris, & à uario ubique
eorum

- A** eorum cultu. Nunc autem venturi ad facultatum quarumcunque examen. *Facultates in omni vino epilogus.* vtilem hoc loco earundem repetemus epilogum. Facultatum in vniuersum, quam vina habeant latitudinem; magna, ac manifesta sunt illa discrimina: non dubiè alia esse extrema, hinc calidæ facultatis vina, hinc frigidæ, ac media complura, quæ vario gradu ipsis participant extremis innumeraque interesse differentias. Vt non iniuria mirari liceat tam eruditos nostræ ætate viros (quorum piè recolo manes) qui circa quæstionem, tam claram longas adeo confecerint iliadas. Immo non in ipsa duntaxat latitudine facultatum, ac vinorum generibus tot inuenimus discrimina. Verum etiam quis dubitet (quemadmodum de Aceto paulo ante, ex Galeni decretis docuimus) quod in quaque specie vini, manifestam assignare est partium, & qualitatum diuersitatem? Quippe in omni vino partes esse alias crassiores, quæ *τρυφή* ad fæces dicuntur, unde & *τρυφή* dicunt uindemiare: aliam esse substantiam meri vini, & præterea intimos quosdam inesse ipsi vino spiritus, vt ex quoque etiam non syncero vino, synceram essentiam trahi, ac seruari in nobilissima Aquæ vitis distillatione experiamur. Ad hunc ergo campum percurrendum differentiarum, ac facultatum, iam plana nobis se exhibet via, eas penes qualitates in quoque vini genere sensibiles explicare, quas ex ordine, Galeni passim attestantes doctrinam aggrediemur. Primum ex ætate, quæ noui vini, ac veteris sint differentia decernemus, Deinde penes substantiam quid tenue, crassum, clarum, & turbidum differant. ex colore, album, flauum, giluum, seu fuluū rubrum, & nigrum. Ex sapore, dulce, acerbum, austerum, acre, amarum, acidū, vappam. Ex odore, boni, vel mali odoris vina, inodora. Ex facultate tandem & quibus omnino vina polleant viribus, erunt imbecillum vinum *δυσσπαστον*, seu pauciferum, *σπάρδον*, seu vinosum, potens *πνευματικόν*. Ex quibus contentiosæ illius quæstionis non ambigua haberi poterunt loca arguendi ad vtranque partem sed quor emanant ex vnoquoque genere differentia, tot plana erunt argumenta, diuersæ quæque vina inter se esse facultatis, & calidæ, & minus calidæ, & exactè frigidæ. Hinc verò habita generali quoruncunque vinorum, & suarum facultatum exercitatione, planissimè speciales historias de vinis præsertim Italici, & quæ in Italiam, ac Romam vnde cunque afferuntur prosequemur.
- B** Ab ætate ergo quamquam ex accidenti dictæ sint à Galeno differentia: vini tamen noui, & vini veteris, circa eorundem facultates magna esse discrimina iam ex eodem propositum est *111. de rat. vict. in princ.* Immo cum à Musto, prima vini soboles Noui sit, pro synonymis hæc ambo aliquando vsurpantur, vt mustum dicatur, & idem vinum nouum, vnde apud Ouidium. Qui noua musta bibunt. Et musta virgo dicta est, pro intacta, & nouella. Quare vbicunque musti in potibus occurrit mentio, nouum intelligitur vinum. vt in libro de cib. bo. & mali suc. cap. *111.* Mustum quidem quod flatuosum sit, & concoctu difficile, & crassi succi nullus ignorat. Vnum verò in se boni continet, quodd aluum emolliat. Quo si frustretur interdum, noxium magis euadit. Eodem sensu in *11111. Simp.* mustum quod vocat *πυκνόν*, ex primo calefacientium ordine est, caliditati verò eius respōdit siccitas. Sic in *1111. Metho. cap. 1111.* vinum nouum non calfacit: & de cib. bo. & ma. suc. vinum nouum infrigidat, verus calfacit. Et de atten. diæta cap. *1111.* Mustū vinum crassi succi est, & frigidū: & de alim. facul. lib. *111. cap. 111.* Mustum, quod ex uuis austeris, aut acidis, est expressum ad omnia pessimum est. Verum quæ prima statim à Musto dicitur tenuior vini pars, proprium habet genus quod Græcis *πνευματικόν* dicitur, & Plinio similiter protropum seu primarium vinum. Qui primus inquit, liquor non calcat ad huc uis sponte defluit, non adeo crassum, quod hodie nostri Itali, non absona significatione vinum cognominant virgineum, seu non contem-

*Suinaura
uini.*

temeratum facibus, Suinaturam rustici, & lachrimam vocant, (quanquam hoc A
speciale est) sponte videlicet, & quasi clarum, nec expressum defluens, vnde
quam citò potui idoneum fit, & ad multa utile. Quod & *Απαρχη* dictum vide
tur à Galeno iv. de med. secundo loc. cap. vii. i. quasi ab origine syncerum, &
sine admistione vii. meth. cap. xv. Ex modo eius indicatur in protropo sub
stantiæ synceritas, & tenuitas, & saporis gratia, quas & vsus cõfirmat qualita
tes, vt Galeni auctoritas est, de atten. dicta. cap. vlt. vbi in Thoracis, ac pulmo
num affectibus, inter uina, quæ melleam habent vim, odore, & gustu, Theraiũ
comprobat, Protropon. & Caryinum. Item in vii. i. secund. loc. cap. i. i. eodem
in Arteriicis utendum monet. Et lib. vii. i. in Hepaticis protropon admiscẽ
dum, passum, & dulce. Talia non pauca commemoranda erunt in Historijs Ita B
Vernaciola, liæ uina, ut quæ Vinaciola apud lacum Benacum habentur, & Patauina non
Benaci, & Patauina. nulla alba, & cruda, ex uuis tamen nigris nõ compressis primo haustu excepta
ac reposita. Nam paucis diebus fiunt potui idonea. Noui etiam uini nomine,
& Recens dicitur, & Hornum Latinis, id est unius anni; quo planè sensu Hora
tij carmen legitur in Epodo, unde, & qualitas notatur.

*Vernaciola,
Benaci, &
Patauina.*

*Hornum ui
num annicu
lum.*

*Noui utilita
tes, ac noxa.*

*Noui ac ue
teris tempe
ramentum.*

*Cacubum ui
num inuete
ratum.*

*Vinum bene
ætatem fert.*

*Vinum inue
tus Horatij.*

Et horna dulci uina præmens dolio.
Quod erat dictum obscurum, nunc clarum. Horna enim uina dixit, quasi hu
ius anni, unde recentia satis intelligat, & dulcia fuisse antiquis in usu uina
annicula. Quod uerbum Nonius interpretatus est, unius anni. Vtilitates uerò
ac noxas Noui uini percurrit Galenus lib. de cib. bon. & mal. suc. cap. i. i. Ve
rustiorum inquit uinorum, sicut & minus recentiorum, dum noua sunt, potus C
fugiendus est, præsertim si natura crassa sint. Sola ea bona esse poterunt si bibã
tur recentia, quæ substantia tenuia sunt. Quale in Italia quod Gauranum uo
cant, & Albanum, & quæ in Sabinis, & in Tuscis nascuntur, & Aminum, quod
circà Neapolim uicinis collibus gignitur. quæ quamprimum bibi possunt.
At V. de san. tuen. cap. V. quæ pingua sunt, quoad recentia sunt, ut Tyburtinũ
& Marsum, & Signinum, ea senibus inutilia. Verum ut communis uinorum cen
sura est in illo proœmio i. i. de rat. vict. sicut omne uinum plus minus tractu
temporis mutat substantiam, & colorem; sic non dubiè calidiora tempore, &
acriora euadunt uina. Vt nouum i. i. simpl. cap. V. calidum in primo gradu cõ D
stitutum est, in progressu uerò ad secundum accedit, sic uetus ad tertium calo
ris, & siccitatis gradum peruenit, & i. i. Epid. com. V. quod uetustissimum fit,
exactissime calfacit. & vii. i. met. cap. i. i. i. omne uinũ antiquum ponitur cali
dum, conueniens in frigidis affectibus, nec non senibus, & frigidis naturis (V.
de sanitatuenda,) aliis inimicum. Inueteratum sic uinum (de bon. & mal.
succij) Cacubum Romani appellant, quod si in amarum transferit, non perin
de potui accommodum fit. Mediocris ætatis uina, (inquit Dioscorides
lib. V.) & à septimo anno potui saluberrima haberi possunt, quo dicto non
mirum uina tam longæua fuisse in usu antiquis. Nam Gal. testimonio in i. i. de
antid. cap. i. i. i. quæ uinosa dicuntur, maximè inueterantur, ut Tmolite erat in E
Asia, Lesbium, Chium, Creticum. & in Italia Falernum, & ita Surrentinum
quod, inquit, cum Falerno contendit, ut ad uigesimalũ usq; annũ perseueret
crudũ, hoc est immaturũ, & immutabile, quæ differentia ad aliũ pertinet locũ.
Nec prætereundum hoc loco de Falerni uetustate, & robusti pro ætate uini,
singulare dictum, quod notatur à Macrobio lib. i. i. Saturn. cap. i. i. i. de Cice
rone: qui inuitatus ad canam apud Damasippum, isquẽ dixisset, Bibite hoc
Falernum, annorum quadraginta est, laudauit Cicero uini, & ætatem, & syn
ceritatem vno verbo; Benè inquit ætatem fert: vt longæuum. s. & robustum.
quod in prouerbijs numerandum interpretatus est Petrus Ciacconus in libel
lo de Triclinio. ac Apuleij adstruit dicto simili libro v. de Cupidine pueri
specie, ætatem inquit. portat bellulè. quod inuestis, & imberbis est. Laudat
&

A & Horarius lib. 111. ode xix. se daturum Amico vinum. quod ab vsque sua natiuitate fuerat à patre repositum.

O nata mecum consule Manlio

Testa vini &c.

Adhuc vetustius Plin. libro xlii. cap. 111. quod datum meminit incana Caij Caligula iam ante centum sexaginta annis repositum. In speciem redactum mellis asperi. etenim hæc inquit natura vini iu verustate est, vt nec potari per se queant, nisi peruincantur aqua, vsque in amaritudinē carie indomita. addit, & de Maronæis vinis exemplum, quod Homero teste vigintiplum aquæ caperet. & de pramnijs, quæ centum octoginta, vel etiam ducentos excederent annos, crassa ob id, nec grati potus. quæ monstruosa propterea dicenda sunt, & quæ ad vsum non faciunt regulam, sed vt medicamentosa potius seruantur. Quorum in censu, vetustissimum olim vinum gustavi in oppido Fabriani centum aunorum quod durat (vt audio) adhuc, metreta semel hausta, ac tantundem reddita optimi uini. medicamentosum idcirco, & quod illitum cordi, pulsibus, ac naribus, uim creditur obtinere Theriacalem. Caterum ne hæc pars aliqua careat ad usum eruditione: Obseruatum est ea uina, quæ serò magisperueniunt ad maturitatem, meliora, ac robustiora fieri, quàm quæ recens maturantur: nobilis exemplo Senecæ lib. V. epist. Malle se adolescentē tristem; quam hilarem, & amabilem turbæ: Vinum enim, inquit, bonum fieri quod recens durum, atque asperum diu perseuerat, alioqui quod recens in dolio placuit, diutina non patitur ætatem.

Vini vetustiss. forma.

Vina immatura, & statim bona in dolis.

VINORVM DIFFERENTIAE

ex substantia Cap IV.



VM pro ætate mutari uina dictum sit in substantia & colore, propriè tamen hæc differentia illorum intelligenda est, quæ à prima origine sunt, aut tenue, & aquosum, & clarum, aut crassū substantia, & turbidum, quæ, & secundum magis, & minus dicuntur, & tenuissimum, & crassissimum. Ergo (inquit Galenus de boni, & mal. suc. cap. 111.) quæcunque uina aquosa sunt, ac substantia tenui, urinamque cient, corpori alimentum subgerunt paucissimum. Crassum uerò, ut Theræum; & Scibelite, quod crassum utrunque nigrum, & dulce ut sapa, ualde nutriunt. His Albates in Asia ad simile, xlii. meth. Vbi eadem, & mollia appellat. In v. autem de san. tuen. pingua, ex pallidis inquit ac substantia pinguibus; hæc, & sanguinem augment, & nutriunt. Eodem nomine, & Mustum, & nouum uinum dicitur, de bon. & mal. suc. quod natura crassum adhuc tardè digeritur, pituitæ copiam in stomacho generans, flatuosumque, aluum tamen emolliens. quod quanquā, & in tenuibus, ac nouis vinis sit commune vitium. Id tamen in his minus timendum (xlii. de rat. vic. tex. 111.) quod tenuium paritum uina, statim similiter inducunt aereum, ac vaporosum, nec grauant diu hypochondria, vt dulcia, & crassæ substantiæ. Quod tenue id ipsum, & aquosū non rectè dilutum dicitur. i. aqua mistum quod distinguitur contra meracum, de quo inferius, sed (xlii. de rat. vic. tex. 111.) Aquosum natura intelligitur perspicuum, ut aqua, splendidum, & purum, & substantia tenue, & facultate aquæ ad simile. Id quod leuissimam significat habuisse in sua uite trāsmutationem, ac leuissimam terrei elementi participationem. Quò circa utilissimam de Aquosi uini usu doctrinam ex Galeno in memoriam reuocabimus, eodem xlii. de rat. vic. & xlii. meth. quod febricitantibus idoneum. est autem inquit, hoc Album colore, substantia tenue, nullam earum, quæ cæteris vinis insunt, habens qualitatem. Qualia ponuntur 1. de antid. cap. vii. Albanum, Sabi-

Aquosa. Crassa.

Mollia, Pallida, & Pingua.

Aquosum vinum. videretur.

Aquosi usus in febris.

Sabinum, & Marsum, & Faustianum ad Pisonem. quale & Gauronum illi vi-
 cinum, & Adrianum. Hic pertinet, vel idem quod aquosum *δαιττοροδον*, quod
δαιττοροδον pauciferum vertunt interpretes, parum. s. aquæ sustinens. tenuis substantiæ,
 & imbecillum. De quo, & quod illi opponitur *οινος* vinum, inferius de im-
 becillis, ac potentibus vinis dicendum erit. Ad usum communiter, in libro de
 Cib. bo. & ma. suc. vina crassa vitanda, & mali odoris, gustu non grata, & au-
 stera. Ad substantiam pertinet *facatum* vinum vt de uino nouo, & nigro di-
 ctum est: quod. s. non exactè adhuc facibus purgatum est: Vnde, & turbidum,
 & crassum; & quod huic op ponitur *Defacatum*, id est purgatum fecibus, sub-
 stantiam lucidū, & clarū i. r. de med. sec. gen. Ceterū prædictarū omnium dif-
 ferentiarum hanc summam colligimus. In omni substantia vino vinorum, B
 quā plus, aut minus crassa apparent, tres animaduertimus notabiles diuersita-
 tes: Vna est omni vino communis, feces ipsæ, quæ expresse multo ex ingenito
 vini, calore ac ebullitione segregantur, ac desident, vinamque relinquunt de
 facatum, & purum: de quibus vt iam suo munere functis, non erit hic amplius
 sermo habendus. Altera est crassities naturalis facis ipsius tenuior, ac purgata
 magis soboles, quæ tanquam genuina, ac mater vini, ipsius substantiæ concor-
 porata præbet illi robur, ac fouet eius caloris substantiam: qualem in vinis Ita-
 liæ dulcibus, tam albis, quàm nigris spectare licet, & specialiter in vinis Ischiæ
 in Mangiaueris, in Albanis, ac reliquis dulcibus: in quibus nebulosa illa, ac
 blanda crassities præbet robur, ac dulcorem. Ita vt si qua occasione, aut ar- C
 te adhibita illa crassities secernantur (quemadmodum vsu euenit dum Roma-
 na interdum clarificamus vina aramentis coryli in dolium ipsum iniectis) ex-
 sperientia docuit quod illud vinum quasi enervatum suis viribus remanet, ac
 priuatur dulcore, ac vigore, facile alteratur, & aut in acorem transit, aut in
 vappam. In eiusmodi ergo vinis faculenta illa consistētia est mater, ac fomes
 vini, quemadmodum in fermone de face superius ex Galeno de ceuimus. Car-
 terum in multis alijs vinis Italiæ genuinæ illæ faces alterā præbent perfectio-
 nem, ijs præsertim, quæ ex rubris uuis, siue ex sui genere, siue ex mediocri loci
 calore non adeo in suis vitibus ad maturitatem perueniunt; his calcat in tor-
 culari, nec excolato musto, præbent ipsæ feces fomitem ad ebullitionem, ex D
 aqua perfectam maturitatem talia vina acquirunt, ita vt in spacium trium, vel
 quatuor, vel amplius dierum, assante ebullitione, vinum illud ex torculari
 hauritur syncerum, & omnino defacatum, cum vigore substantiæ conuenien-
 ti, ac punctione ad gustum delectabili; quam inter bulliendum ex proprijs fa-
 cibus, ac vinaceis conceperunt. Vnde nomen inditum nonnullis eiusmodi vi-
 nis vernaciæ, & viuaciolæ. Qualia parantur citrà Alpes, apud Insabres, in Tra-
 spadanis, & Hettruriæ montanis vina, purpureo, ac splendenti rubinorum colo-
 re, sapore, præter exactè dulce, omnifariam grato, ac vario, subaustero, pun-
 genti, subdulci, & mediocri substantiæ: Vt Surrentinum antiquis adeo cele-
 bre, Sanseuerinum, Massacanum, Asperinum, Monteranum, febricitantibus E
 etiam in potu salubria. Haud secus nonnulla alia, pro vitium genere foecudio-
 rum, ac solo aprico, regioneque ad aspectum solis exposita, vinoso, ac valida
 eo foru cum suis vinaceis comparantur vina: Vt Lachrima inter cætera nuncu-
 patum, ac multa similia generosa, ac rubra, in Hettruria, in Picensi, & alijs lo-
 cis. quæ præter has dotes, salubria corpori, ac stomacho, valde nutriunt, nec
 caput sicut multa alia aut fulua, aut flaua enarranda infestant. Tertia in vino
 crassities ex accidenti fit quod vitium est, scilabes deprauatæ substantiæ vini:
 Nempe quum vinum ex quopiam leui motu vel caloris excessus, vel frigoris
 perturbatur, ac variam subit labem. Si vinum quidem tenuis substantiæ sit ex
 caloris extrinseci excessu in acorem transit; sin autem excrementicia scateat
 humiditate, in vappam abit. Indicium huius vitij est, si è dolio haustum, paulo
 post

*δαιττοροδον.**Facatum, &
Defacatum.**Substantia
tres diuersi-
tates.*

I.

II.

*Vitium nota-
bile in clari-
ficatis vinis.*

Cap. 21.

*Vernaciæ, et
Vernaciolæ.**III.
Ex depraua-
ta substantia
vini vitia.*

A post in ipso cratere mutatur colore: quod si adhuc, & odore, & sapore peruer-
tatur, id propriè in substantia vitium vappa est *supra* Græcis peruersio. quæ
aliquam habet latitudinem. Simpliciter euaporatum vinum, ac exolescente
vigore in vasis, communiter vappa dicitur. & cum vulgo propriè exhalatum.
Vnde, & pro vili, ac ignauo homine vsurpatur. Si præ nimia autem humidi-
tate peruertatur, aut etiã vitio vasis continentis, aut loci; oleosam induit
crassiciem, qui morbus est omni vino, marcor, & tabes incurabilis. Præter cate-
ra verò ad vappam, ac foetorem à vino euitandum procurrandum est dolia
habere quoad fieri poterit sincera, ac bonum illis conciliare odorem; qua ma-
ximè cura cellarum ipsarum vinarum opus habet. Quæ, & alia apparandi, & conseruã-
B di vinum consilia, utque à vitij asserantur, abundè satis in fine primi commẽ-
tarij admonuimus, eademque pro re valde seria, & hic repetita haberi, ac
obseruari non erit inutile.

*A calistatu
peruersio.*

VINORVM DIFFERENTIÆ

à colore. Cap. V.

Coloribus vinorum duo prima notantur extrema, album, & ni-
grum, pro ut album. s. communiter contra nigrum distinguitur.
Hæc verò cum magnam inter se habeant latitudinem, sæpè medij
inter utrunque colores, ab vno extremo, cui maximè accesserint, *Communes
differentiæ.*
venient denominandi, ut aquosum, pallidum, flauum, sub albo sæ-
pè comprehenduntur. fuluum, & saturo colore, vel rubrum sub nigro. Planè
verò ad doctrinæ usum, à colore quatuor præcipue sunt vinorum differentiæ,
Plin. lib. xii. cap. ix. Album, fuluum, sanguineum, nigrum. Easdem habet
Galenus in illo vinorum compendio i. de rat. vict. A colore inquit, differẽ-
tiæ, ut rutilum, & vermiculum subflauum, & subrubrum, de bo. & ma. suc. &
i. simpl. cap. i. i. e. sicut in colore sic permixtæ in virtute cum alijs diffe-
rentijs considerantur. Quod tamen dictum aliqua indiget explicatione: nam
D quamquã color sua natura nullo pacto vel iuuare, vel nocere possint; non me-
diocrem tamen de vinis præbet significationem. Nam ut ex eodem com. colli-
gitur vinum album ut aqueum dictum est, & quod sapore austerum minimè
calidum inter vina existit. Et ibidem tex. vi. ex vinis albis nullum valenter
calfacere potest; quod enim summè calidum existit, id propriè flauum est. quã-
quam, & id quod album circa initia, si fuluum postea reddatur, & tandem flauum
(& si omnino flauum fieri nequit) hoc tamen vtile est, quod signum præbet na-
turalis eius vigoris. Mox post flauum, & fuluum, rubrum minus calidum, albũ
verò minus omnibus calfacit. Rursus valde notandum quod de bo. & ma. suc.
eo cap. i. i. Galenus habet: Inter alba vina dulce nullum, sed sunt ex his quæ-
E dam austeræ, & crassæ, quædam aquosæ, & tenuia. Fulua, flaua que, atque his
crassiora rubra, quæ iam colore proximè accedunt ad nigra: ijs omnibus alimẽ-
tum inest pro crassici ratione: ad eandem sententiam de att. diæt. cap. xii. pla-
nè attestatur nullum album dulce, ut mox de dulcibus dicemus. Quibus tamẽ
locis videtur Galenus semper album intellixisse aquosum, inodorum, & tenue
exutumque calore, quod non potest esse dulce. Vel idem album & subauste-
rum i. de rat. vict. Immo quãto albidius, tanto minus calidum i. simpl.
hoc nimirum argumento, quod eadem citò inueterantur, & vel acida fiunt,
vel amara. V. de san. tu. cap. v. simpliciter, & quæ pallida in substantia, mox exo-
lescunt, & planè fiunt pallida. Ita ut eiusdem ferè facultatis intelligantur al-
ba, aquosa, & oligophora, quæ propterea facilè distribuuntur, omnes promo-
uent euacuationes, & per vrinas, & per aluum, & per sudorem, minimè caput
tentant

*Nullum al-
bum dulce,
Gal.*

*Parua, &
exucca vina*

tentant, & parum vel nihil adstringunt. Nos omnino hæc vina parua, & differ-
 rentiam dulcium esucca cum vulgo dicimus. Vnde 111. de alim. facul. cap. 11.
 vina alba tenuia similia aquis hydromeliti faciendo idonea sunt, & minime
 nutriunt eademque in V. de san. tu. cap. v. febrientibus idcirco, & calidis na-
 turis; necnon vlcibus percommoda, vt postea in olygophoris dicemus. Nec
 vlla flaua sunt admodum dulcia de arte. diata. & de bo. & ma. suc. flaua, ruti-
 la, mediocriter dulcia, nec vitiosos gignunt humores. In comparatione verò
 fuluum, flauum, rubrum, & nigrum facilius innotescunt: fuluum duplex de
 bo. & mal. vt nigrum, alterum dulce, alterum austerum, & his medium fuluum
 magis calidum, quod propè flauum accedit. 111. de rat. vit. Et item fulua,
 vel alba substantia tenuia, qualia multa in Italia potestate calida. V. de sa. ru. &
 de bo. & mal. suc. fuluū antiquum conueniens hydropi 111. acut. Rubrum ca-
 lidum post fuluum 111. acut. Nigrum non ita calidum, vt rutilum de bo. &
 mal. suc. nigrum dulce crasse admodum substantia: austerum verò magis ad-
 stringens 111. de alim. facul. flaua certè inter omnia calidissima sunt x11. me-
 th. cap. 111. & de bo. & mal. suc. cap. 11. eiusmodi erat in italia quod Roma
 ni inquit Cæcubum vocant non genus quoddam eiusmodi vini ab initio est,
 sed quod ex vetustate igneū cōtraxit calorē, flauumq; in igneū pallidum, cum
 pleraque alia vina crassescant, priusquam in eum perlucidum colorem perue-
 niant. Flaua optima refouendis viribus x11. meth. cap. 111. secūdo loco ful-
 ua, tertio vel austeri, vel aquosa cū inueterauerint, hoc discrimine, quod illa
 magis corroborant minus penetrāt, aquosa similiter cæteris imbecilliora sunt.

Fulua & fla-
ua.

Flaua cali-
dissima.
Cæcubum.

VINORVM DIFFERENTIAE à sapore. Cap. VI.



VAE verò à saporibus sumuntur vinorum differentia: propriae
 sunt, ac certissima de eorum facultatibus præbent argumenta.
 Nempe quæ non modo communes qualitates, sed proprietates
 etiam intrinsecas ipsi sensui manifestant. A reliquis differētiis,
 ab ætate, à substantia crassa, vel tenui, & à colore albo, vel rubro,
 vel nigro; haud rectè quis decernet id vini genus tale esse, hoc calidum, illud
 frigidum. At à saporibus, & postea ex odore, qui saporis fermè sequitur quali-
 tates, statim vel idiota quispiam pronunciabit, ab insipido, vel aquoso sapore
 imbecillum, & frigidum vinum, à dulcedine mediocrem téperiem, ab acrimo-
 nia caliditatem: & contra ab austero, & acido frigiditatem, adstrictionem, &
 quandam in substantia eius vinis alterationem, ac vitium. Adhuc certissimas
 à saporibus habemus differentias: nam quæcunque, & quantuncunque fue-
 rint illa antiquorum vinorum genera, Asiatica, Græca, Italica, Falernum, Cæ-
 cubum, Hippodamantium, Tmolite, Chium, Lesbium; non id mihi curæ esse
 debet (inquit Cardanus) iamdiu illis abolitis quamquam nobis optima ratio
 ne aliqua illorum incumbere debebit cura; quoniam illa singularia in iudi-
 ciis esse poterunt vinorum exempla, qualia vbicunque similia comperiantur.
 quem propterea scopum vbique habendum esse admonet Galenus, cur eorū-
 dem nominum, ac generum sæpius repetat censum, vt cum sua inquit cuique
 regioni, ac patriæ sint vina, ac genera innumera, ea illis congenæ intelligātur.
 Planè inquam à saporibus sempiternam (vt hoc idem Cardani vsurpem ver-
 bum) conscribemus doctrinam, quæ nam ratio habenda sit vbique, & in per-
 petuum vini sapore dulcis, austeri, & vinosi, seu potentis, & maximè odorati.
 Reliquas autem differentias, à colore substantia, & ætate, una cum sapore, &
 odore consequentes, & coindicantes habebimus ad certam propriamque cu-
 iusque

De bo. &
mali suc. de
attenuate
digesta & v.
san. tu.

Genera sapo-
rum.

- A** iusque vini speciem decernendam. Hac verò nunc instructi præ meditatione, saporum, reperiemus apud Galenum in prohemio illo 111. de vic. tu. acut. prima hæc generas in vinis cognoscenda: dulce, & austerum, & his media, rum quæ nullā habent qualitatem, rum quod acre est: addit, & acerbum, quod idē ponticum addito acrimoniæ vestigio dixere. Amarum deinde, in quod acre degenerat, & coctum, & ex vini corruptione acidum. Quæ si ad nostros vsus adhibenda sint, nos quasdam species facimus oppositas; vinosum seu potens, & aquosum imbecillum: Vel eadem dixeris magnum, & paruum vinum: Dulce, & amarum, austerum, acerbum, & adstringens aliquas adhuc facimus medias differentias, ut à dulci amabile, & suaue, quasi non se diffundens, sed hærens, utpote gratum linguæ, & pungens, seu piccans vulgò, quod medium inter acre, & potēs est admisto sæpè lenocinio dulcedinis. Reliqui saporēs non sunt vino naturales, acidus, pinguis, falsus, amarus, in quos saporēs vina quædam uel degenerant uetustate, uel coctione, quæ quanquam dulciora, tempore tamen acria euadunt, & amara. Adde, & pro inclyta uinorum natura; saporēs quidam sunt adeo certis uinis proprii, ut non nisi in eo genere reperiantur: Ut amabile, quod dictum est, Trebulanum, Maluasias garba, Corsum pilosum applaudens ori, & stomacho, Græcum Ischiæ pungens grato suctu linguam. Bruscum, Albanum, Asperinum, Sanseuerinum, Massicanum, & Signinū.
- C** Et quæ ori gratam à uinaceis acquirunt adstrictionem Vinaciola, quale frequens in Patuino, & circà Benacum lacum. Asuccum quod à suctu similiter linguæ uulgo appellant frequentius in tota Italia. Muscatellum uerò hodie & odore, ac sapore sui generis inexplicabili est. Cæterum horum uinorum, & quorumcunque non etiam cognitorum generum, seu differentiarum dicantur (in hoc enim de nominibus habenda cura non est) indicium temperamenti, & propriarum facultatum, sumendum est à sensibilibus eorundem qualitatibus, præsertim uerò à saporibus. Quæ de re in principiis physicis pulchram hic subit adnotare Galeni doctrinam, quæ scribitur in libro de oculis particula v. Vbi sic habet. Quæ attingunt linguam, uel eam nihil afficiunt, & hæc insipida dicuntur, ut aqua simplex, at si moderatè agant ea delectant linguam, ut aqua tepida. Delectantia uerò linguam humanæ complexionis oportet esse similia, alioqui non delectarent. Humana autem complexio est temperatè calida, & humida; hinc ergo, & omnia linguam delectantia, & humana corpora sunt moderatè calida, & humida. In his uerò si aqua dominetur, ea dulcia sunt; si aer unctuosus, & pingui sapore: ideo omne nutrimentum uel dulce est, uel unctuosum, uel compositum ex utrisque. In quibus uerò, præter hos sapor alius dominatur, ea non nutriunt, sed medicamenti potius uicē obtinent. perinde sunt acri sapore prædicta, necnon pontica, pungentia, adstringentia, in durantia, & quæ ex diametro dulci contraria sunt, amara. Hæc ergo à nobis catholica norma de omni uinorum sapore, ac uirtute proposita sit, ad quarumcunque facultatum iudicium utilissima. Quorum hinc præcipua enarrabimus genera, & primum de dulcibus dicemus, & quæ eorum sint differentiarum ab antiquis, & nostris.

Dulce, & amabile.

Vinaciola.
Asuccus.
Muscatellū.

Galeni locus

Insipida qualitas.

Delectantia gustum.

Dulcium qualitas, unctuosum si pinguis

DULCIA VINA, ET QUATENVS

ab antiquis, ac nostris diuersa, & aliorum

Saporum Differentia. Cap. VII.



DULCIA antiquis (quo exemplo diuersitates discere omnes) nulla communiter intelligebantur nisi eadem, dulcia, nigra & crassa, album, nullum dulce. Quas differentias bis, & ter repetit Galenus, primum in libro de Cibis bo. & ma. suc. cap. 111.

K

Inter

*Alba vina
nulla dulcia
antiquis.
Galenī loca.* Inter alba vina, inquit, dulce nullum; sed sunt ex his quædam austera, & crassa, quædam aquosa, & tenuia; alioqui nullum reperias vinum crassum simul, & dulce, quod non idem quoque nigrum sit. exemplo musti cocti, quod ^{ex quo} uel defrutum, & sapam uocamus, quod ex coctione acquirit dulcedinem, una & crassiciem, & nigredinem. Talia, subdit, habentur in Asia Thereum, & Scybelite, & quod Aegis, & Perperinæ reperitur iuxta Pergamum; Caryinū itē dulce & nigrum, & Therinum, idem de atten. dixit. cap. VII. Dulcia omnia affirmat crassa, & nigra; & quæ idcirco sanguinē gignāt crassum: nullū albū (subdit) dulce comperias, sicut nec flauum quod uis admodum dulce. Omne dulce nigrum, & non e contra, nam aliqua nigra austera sicut, & quædam alba simul, & austera: quæ minimē calida erunt. Idem, & 111 de rat. vic. com. 111. Dulce vinum ^{radix} ab ea quæ in gustu reperitur qualitate nominatur. valde tamen ab aqua differens: Dulce enim neque album, neque exquisitē tenue vnquam vidisti, sed nigra, ut supra diximus. Hæc Gal. post eū verò. ex auctoribus, qui de antiquo vini dulcis artificio locuti sunt locus est valde notabilis apud

Ex Constan. Constantinum Cæs. de Agricul. lib. 1111. cap. XXII. qui Thasium dulce, ac violarum odore fragrantissimo hoc studio concinnari solitum meminit. Infolantur vuz per dies quindecim tunc in mustum adhuc calens mittuntur, deinde in torculari calcantur, ex eoque expressum reponitur vinū, quod repurgatū post equinoctiū in vasa mediocra defæcatū reponitur. Caterum exoletum, nedum diuersum à nostris colligitur fuisse vini dulcis artificium in problema

Proble. Ari. tum libro, qui Aristoteli adscribitur, sect. 111. probl. 77. vini dulcis, quod suauius est, cur neminem faciat ebriosum? an quod vinum dulce, inquit, nullum saporem obtinet proprium vini, sed alimentum penitus reddit. Quid ergo tentabimus inconciliabiles componere lites? diuersa procul dubio sunt omnia: cum illa mangonizata potius dulcium misturis, vel cultu, & alieno, non proprio sapore essent dulcia; quocirca nouæ huius tractationis de vinis argumentum suscepimus. Tota alioqui Italia naturaliter hodie scatet albis, hisque dulcibus passim gaudet vinis, & nigris non minus: sed diuersissimis omnino ab antiquis apparatu, & cultu, & item qualitate: nam nostra dulcia, & alba, ut etiam nigra inebriant. Legendus, est. ad hanc tollendam controuersiam

*Apparatus
diuersus anti-
quos, & no-
stros.* Plinius lib. 1111. cap. 1X. Vbi cum multa describat dulcium vinorum genera omnia fermè meminit exotica, & aduēctitia in Italiā, mira verò ac aliena artificia, nec comparanda cum vinis nostri temporis dulcibus. In primis certā fiebat electio vuarum ad vina illa nigra conficienda, ut dulcissima fierent, & ciassē substantiæ: quales dicte sunt scybelites vuz, eodem Plinio teste, & multæ aliæ. Pythium, & Melanpsithyū à colore nigro meminit hoc in censu dulcium idem Plinius, & quale Caryinum vinum dictum est 1111. acut. & 111. sec. loca: Locus verò singularis est, primo de dignos. puls. In Lidia nasci dulcissimum nigrum, & cum iucundissima adstringendi virtute: nec ex uis simpliciter nigris, sed solem passis. quale sæpenumero Galenus cognominat Cre-
*In solis ad
dulcorem
vinis* titicum; quod duplex meminit 1111. acut. vinosum, & dulce, quod passum dicit 1. de rem. par. fac. Et in Arteriācis propterea utile, 111. de med. sec. lo. similiter, & Falernum fuluum, & nigrum, & Hippodamantium Falerni speciem 1. de antido. ambo dulcia. Et huic simile Tmolite in Asia, & Aphrodygium, ex
*Māgiauer-
na dulce.* uis similiter nigris, & dulcissimis 111. metho. cap 1111. nec difficile, etiam sub sole passis. Immo addit Plinius, parata sic ad dulcorem vina, torrebant postea in sole quadraginta diebus, sequenti æstate, sub ipso canis ortu. Quibus non aliud vinum videtur ex dulcibus nostro tempore assimilari, nisi quod sub Vesuuio mōte gignitur, qui de Sūma dicitur vulgo paratur, Māgiauerra cognominatū, crassissimū substantia, & sapore dulcissimū ex vuarū genere nigerrimis &

A & crassis, ijs tamen quod sciam non passis, nisi forte feruefactis dūtaxat in Lagenis vinis, vnde sapa & hæc acquirunt consistentiam, & dulcorem. Huic similia, & Maluasie dulci videtur fuisse illis antiquis prædicta vina dulcia, quæ ex vasis similiter passis in Italiam hodie ex Candia aduehitur. An ergo non ex albis itidem dulcibus vuis parassent illi sua vina dulcia? & huius inquā discriminis non obscura ratio est, in tanta morum, ac temporum diuersitate: quia hoc sapore dulci videtur antiquitas perpetuò intellexisse, exactè dulcissima, & in adulterium mellis (vt Plinius inquit) excogitata; quæ omnia nigra (vt dictum est) & crassæ substantiæ, vt sapa, & crassum vinum fiebant. Si qua verò essent naturaliter minus dulcia, ea non in censu habebantur dulcium, qualia essent fulua, & flaua quædam, quæ paulo ante ex Galeno censuimus subdulci sapore. tum de attenu. diæta cap. xi. Nullum album dulce, sicut nec flauum

Dulcium vinorum gradus

B quoduis inuenias admodum dulce: nam quæ flaua sunt, similiter, & dulcia, & splendida, nempe non crassæ (vt supradicta nigra substantiæ) hæc, & sanguinem gignunt mediocrem, nec adeo vrinæ mouent. Tum de boni, & mali succi, cap. secundo. Nullum fuluum ad summum dulce: Alba verò in totum (in quo omnis consistit controuersia, solutio) vel aquosæ erant substantiæ, vel austero sapore, quorum neutrum esset incensu dulcium. Apud posteritatem autem præter hæc, & tertium albi genus habetur dulce, atque id sub latitudine dulcium tribus distinguitur gradibus, dulcissimum, dulce, & amabile. Primum æmularur antiquos, non adeo tamen operosi apparatus, tam nigrum, vt commemoratum iam Magnauerra crassissimum, & dulcissimum; quam flauum

Fuluum non dulce.

Dulcissimū. Dulce.

C aut fuluū, quod nec saturæ tamē adeo dulcedinis, vt Corsicū pelusiū dictū, & Græcum Ischiæ, & quod ex Muscatellis vuis, paratur in Spoletino agro, in Faliscis, in Piceno, in Cosentino, multæ gratiæ ac potentia vina in conuiuiorum mensis, quæ, & caput tentant. His in altero extremo opponitur amabile vulgo dictum, quod ne somniantur quidem antiqui, vel si aliqua simili essent naturaliter sapore (quod in perenni naturæ ordine non est dubitandum) plana præsertim, & fulua (quæ ipsemet Galenus non negat dulcia, sed non admodum dicebat fieri nec ad summum dulcia) ea quasi diuersa à dulcibus, alio, & alio nomine pronunciabant. Mollia, pingua, suauia, vt in v. de san. tu. cap. V. Vel Potropum, quod, in libro de att. diæta, & item v. i. i. de med. secundum

Amabile.

Mollia, Pingua, Suauia, Protropum.

D local. inter vina connumeratur, ob saporis gratiam, quæ melleam haberent vim, in Thoracis, ac pulmonum affectibus. Eadem recentia, & noua etiam alba, aliquando dicta sunt à Galeno, vt de cib. bo. & mal. suc. cap. i. i. quæ quamprimum bibi possunt, vt Gauranum inquit, & Aminæum iuxta Neapolim, & Albanum, quæ non difficile eadem, quam nunc haberent gratiam. Horum hoc in censu iam recensita sunt ab Horatio planè dulcia.

Recentia.

Horna dulcia.

Et horna dulci vina premens dolio.

E annicula. f. & non dubiè clara, sine adulterio, ac simplici sapore. Id maius emolumenti videntur antiquiores præsertim Asiatici, & Græci habuisse in illa diligentia, ac tanto apparatu suorum vinorum, quod quæcunque esset anni constitutio, firmiora iugiter, ac eodem ferè tenore sua parassent vina. In Italia verò cum hodie non illa exquisita seruetur industria, nec ullus delectus vuarum habeatur, nisi quamrarò pro ineunte constitutione anni, vel sicca, vel pluuiosa, & australi, variant saporem vina, & qualitates, & fermè omnem naturā. Nam sicca præcedente estate, quasi passis sponte vuis, musta, post primos menses dulcia fiunt, & crassa. qualia ferè per totā hiemē bibuntur quæ quāto in progressu tenuantur, tātò minus dulcia, & nisi adeo firma sint natura

Condimentum, & apparatus parandi ratio. In Italia

tura, aut aliquo condimento adhibito rara ad alterum seruantur annum, quin A
ineunte calore ætatis acorem contrahant, vel molliciem. Si humida vero ad
vindemiam usque præcesserit æstas, & vina crassa, minus dulcia, & quasi di-
lutis vis imbris mollia euadunt: mediocri uerò temporum constitutione,
uel apricis magis locis, minus dulcia; sed sicco, ac grato ori sapore, & quæ in
alterum perdurent annum. Talia Albana, ac reliqua ferè his similia habemus
in Latio vina, & quæ circa urbem eminentibus collibus proueniunt. Nec ea-
dem ubique artificia, nisi quæ longus quæque usus docuit suarum regionum
quæ longè sub Apennini propagantur collibus, quæ superum præsertim respi-
cit mare, & aquilonem, quia humidiores sunt uua, & pro soli pingui natura,
humidiora gignunt uina. Quapropter cum ad despumationem decoqui so- B
leant, uel addita musti cæsti ad tertias, decima portione, quam conseruam
uocant, concinnantur, ac subdulcem aliquandiu retinent saporem: quem ta-
men mox amittunt ineunte æstate. Et quædam nimium passa feruorem ignis,
ad alterum, uel tertium annum acra euadunt, & nonnulla amara. Ideo omne
uinum coctum igneam sapit qualitatem fumosum capiti, acre, ac exurens ex-
perimur stomacho, & uisceribus, nec nisi operarijs, ac ualde excuratis utilia.
Ex nigris subdulcia similiter aliqua habemus, quale hodie Albanum, & quæ
è uicinis in Latio terris, in Albani censu habentur Acriciæ uina tam alba, quæ
nigra, Castri Candolphij, Roccapapiæ, ac Marini firmiora, grati gustus à pri-
mismensibus, & si per æstatem non durent. Quæ ex uuis uerò fiunt nigris, & C
quæ serotinæ sunt ad maturitatem, acetba, & austera fiunt uina, unde cum fri-
gida sint qualitate, gradum tamen quendam acquirunt caloris pro ebullitio-
ne in magnis quibus utimur, tipis uinarijs, qui propterea modus frequens est
in Apennini terris, in montanis Hetruriæ, & in omni utriusque planicie iux-
tà Padum, usque ad pedes Alpium, in quibus ut plurimum uina cruda, nigra,
ac sapore austera, & frigida qualitatibus gignuntur, cum aliqua astrictione. Pon-
tici saporis uina paulo ante, cum acerbis, & austeris comprehendimus, uel po-
tius proprium dicemus genus, ac mali punici asperi sapore, ut ponticus dictus
sit, quasi punicus sapor. Quanquã, & Græci ποτιτικός appellant. Id elicio
ex Galeni interpretatione tum obiter in libro de oculis, linguam comprimēs D
& supra modum austerum de bo. & ma. succi. tum usu ipso, de att. diata in ul-
timis verbis, ubi eius saporis uina non boni succi nominat, nec grati gustus,
sed in conuiujs, ac nuptijs uel sacrificijs adhiberi solita (ut puto, uel ob rari-
tatem, uel ad arcendam, ebrietatem.) Vnde subdit, tardè id genus uina permea-
re, grauare, ac acefcere in stomacho. Et quem Virgilius expressit in coto-
n eis. 1111. Georg.

Asper in ore sapor;

& in Citrijs lib. 111.

Media fert tristes succos.

VINORVM DIFFERENTIÆ ab odore. Cap. VIII.

*Saporum &
odorum con-
genia natu-
ra.*



MANIFESTA se statim exhibet sensui odorum natura, qui ab
origine, ac fundamento sui, congeniei cum sint saporibus, quasi
fructus, ac perfecta saporum soboles, ex eorundem substantia
emanant. Extrinsicis magis saporibus, utque materiales sunt, sensi-
bilium propterea qualitarum testes magis idonei habentur: no-
biliore uerò, ac spiritus penè formales subiectarum rerum sunt odores, qui
ex sensu statim animæ in uentriculos cerebri ipsam deferunt essentiam. Quæ
scholia super aureum Galeni Librum 1111. de simplicium rerum facultati-
bus fecimus cap. 211. cuius doctrina nullam arbitror ueriores, qui arcana
illa na-

A illa naturæ, quæ meditati fuerant Plato, Aristoteles, & Theophrastus, de principiis, ac differentiis rerum intimis, de quæ causis facultatum, & operationum à colore à sapore, ab odoribus, & à tota substantia; si non deprompserit, teneauerit. Quare in omnibus, inquit, ferè consentiunt odoratus, ac gustus, & complures similiter differentias odores, atque saporès præferunt: hoc tamen discrimine, quòd saporès immensas materiæ qualitates omnes, caliditatem, frigiditatem, siccitatem, atque humiditatem, & tam terrestres, quàm tenues, offerunt ipsi sensorio. At odores cum substantiam supponant odorabilium rerum vaporosam, & calidam, non nisi exhalantes, ac tenues subgerunt differentias. præsertim excellentis sensus, ut dulces, acres, acidas, suauissimum à rosa, & acutum à camphora excipiunt halitum, at non exhalabiles, & terreas partes, aut sterum, acerbum, falsum, aut amarum non percipiunt. Itaque quorundam corpus non etiam gustantes, agnoscimus qualitatem, solo odore: veluti acrium, cæpas, allia simum ipsum quæ propterea, ne gustare quidem aggredimur, ac integram odorati adhibemus fidem, ea protinus abiicienda. Verum ad duas præcipuas reducimus omnes odoratus differentias, benevolentiam, & malevolentiam exemplo similiter saporum: nam quemadmodum qui linguæ obueniunt saporès, ij, qui familiarissimi, eosdem & dulces dicimus: qui verò non familiares, grauesque saporès complures habebant differentias. Ita & odores, qui familiares, se exhibent cerebri spiritibus, ijdem, & beneolentes, & suaves: qui verò minus familiares, cum multis à se, & odorati dissident differentijs innominati reliquuntur, ac plus minusue graueolentes dicuntur, & insuaves odores. Quæ utilissima circa odores habebitur exercitatio in dignoscendis uinorum facultatibus. uina quæ nullo pacto odorem habent (Gal. 111. acut. xx. efficacissimam hanc habent imbecillitatis, ac frigiditatis notâ; ut contrâ odori significat eius vini robur, eaque esse aliis vinis calidiora, unde & facile caput tentant, solo tamen halitu, non etiam odore. nec potu uina, dum mutantur, ex ipsa agitatione caput tentant, & ebrietatem inducunt. Item x11. metho. cap. 111. beneolentia uina grata animæ, & quæ solo odore reficiunt spiritus reuocantque à syncope hominem: maleolentiam autem, & quæ insuauem, ferientemque caput napa sunt qualitatem, præsertim, quæ crassa diximus, & non grata gustui, vitanda. Mustum, & omne dulce minus odoratum, Plin. lib. x11. cap. 1x. & Hippocratis, & ibi Galenus 111. acut. xx. Mustum inodorum quia ob crassiciem non exhalat. Vbi pulchra occurrit interpretatio; nam idcirco mustum non mittit odorem quia tota vis odoris immersa est in illa crassicie, non exhalat. quare, & nouum uinum (Galen. ibid) quo magis ad mustum accedit ut magis dulce, ita minus odoratum præcipitur. Adde & tertiam distinctionem ex 1. de Antid. Generosa uina, & quæ gustui grata, & boni odoris, ea omnia calida, ac probatissima in antidotis. Flaua, inquit, colore, ut in primis Falernum celebre erat, & illi similia in Asia, Lesbium, & Tmo

E lite, utrumque valde syncerum, & odoratum. Vbi, & Thassium, quod dulcissimum, ac florum, & pomorum fragrat odore, ut Athenæi carmine celebre est.

*Odorabilium
duæ primæ
differentiæ.*

Inodora.

*Beneolentia,
& maleolentia.*

Generosa

*Ex Athenæo
1 hæc odor*

*Mittit odor violam retolens, suavesque Hyacinthos
Nectar, & ambrosiam, &c.*

Dulcia quomodolibet odorata fierent.

De quo vini genere, ut dulcissimum fieret, & odoratum, multo adhibito studio diximus ex Constantino Cæs. ut insolarentur per quindecim dies uix, tunc calentes adhuc in mustum demergerentur, conculcatisque, repositum uinum post æquinoctium repurgaretur, ac defæcetur. Adde ex eodem & commune artificium, unde non mirum odoratissima pararentur uina: quæ recensuimus ex eadem præcepta, quæ, & hic locus est breuiter repetere. Odoratum inquit, reddunt Amigdalæ amaræ, Argilla, Asari folia, Asparagi flores, Cedri ramenta, fœni græci farina: hæc linteolis illigato, suspensaque intra dolium con-

Grata nostri
temporis.

Odorem nu-
trire.

cōtine ne vin ūcontingat, donec distribuito in vinū odore eximantur. Sēper A
verò singularem diligentiam adhibendam esse supponimus ad fētozem, & vap-
pam à vinis euitandam, vt bonum odorem procuremus, tūm ip̄s torcularibus
per suffitiones, & thura subcensa, tūm maximè verò cellæ vinariæ eo opus ha-
bitis, quæ facile, & in nostris vinis conficiendis, ac seruandis imitari est; ad hi-
bitis, si non omnibus aliquibus. Cæterum haud dimittenda in vinis nostri tem-
poris Cardani sententia est, vt cum odor in omni vino gratus sit, haud tamen
id omnibus generosis vinis est necessarius. Vt græca sunt minus odora multis
alijs imbecillis vinis, & nigra vt plurimum inodora, & tamen vtilia. Laudatissi-
ma in totum odorata, ventriculo, cerebro, & alijs principalibus membris: con-
fortati vinum cor hominis, vt in scriptura legitur, & cūm appetentiam exci- B
tet, concoctionem, ac reliquam alimēti distributionem iuuat, somnum conci-
liat, exhilarat animum, memoriam fouet citò, & egregiè nutrit spiritus, ve-
getatque ingenium ad altas speculationes, vnde, & nutrire vinum solo odore
non est dubium, auctoritate quoque Hippoc. in lib. de Alimento, & Galeni
I I. Aphor. XI. Quæcunque indigent citissima instauratione, id humidum re-
medio est: vbi autem adhuc citius, per odoratum, præsertim vini, Galeno
ibidem teste.

VINORVM DIFFERENTIAE C à facultatum robore, vel imbecillitate Cap. IX.



M N I V M planè differentiarum compendium in facultatum ro-
bore, vel imbecillitate sit. In optimo quidem vino omnes facilè
inueniuntur bonitatis differentia, à colore, à substantia, ab æta-
te, à sapore, atque odore. Vel aliquæ inerunt magis insignes; sa-
poris præsertim atque odoris, & ætatis. Vnde ex uetustis, & acri-
bus robur arguitur, & maior caliditas, dummodo in amarum non transferint
I I I I. simpl. cap. xxv I I. ex nouis autem non adhuc vegetus calor connijci-
tur. Ex reliquis vel mediocri virtute erunt vina, vel minus cetera habebitur in D
dicatio. Propriarum verò facultatum ac differentiarum, duo occurrunt apud
græcos distincta genera seu communia nomina: Ολυγόφοι, quod pauciferum
vertunt nostri interpretes, significans omne vini genus, quod paucam, pro sua
imbecillitate toleret aquam. Et ex antithesi huic opositum ποτύναι, quod. s. po-
tens sit vinum, & ob sui vegetalem vigorem, diu permanens. Inter quæ ter-
tia erit mediocris potentia facultas. sub quibus omnes facultatum gradus
comprehendi volumus. Olygophori nomine occurrunt sæpè apud Hippocra-
tem, & Galenum hæ differentia, seu synonyma indicatia idem per diuersa. τει-
νωδης, hoc est aquosum, & dilutum, imbecillum, exiguum, frigidum, insipidum
inualidum, inodorum, mediocre. v. de fa. tu. cap. V. molle v I I. secund. loca. & E
quandoque album v I I. metho. cap. V. Sub Pramnio autem venit πολυφόρος,
multum ferens aquam, υδατος vinosum, semper calidum, merum I I I. Aphor.
xx. meracum, meracius, meracissimum, potens, vehementer calidum, vetus,
valde odoratum, & calidissimum, flavum x I I. metho. & v. de sani. tu. sincerum
quale describitur I I. proguost. & αἰσθητικόν, hoc est sine admistione, qd̄ in v I I.
secund. lo. cum protropo commemoratur. aliqua & fortia eiusmodi dicuntur
vina in calidis regionibus præcipua, & quanto fortia eo magis terrestria v I.
Aphor. xxv I I. quæ tamen sunt potius nominum diuersitates, quam veræ dif-
ferentia dicenda. Quare ad imitationem philosophi, qui de principijs na-
turæ locuturus reiicienda primum percurrit antiquorum placita: similiter, &
de anima, non esse ignem, non aerem, non atoma corpuscula, non harmoniā;
sic nos

Duo faculta-
tum extre-
ma.

Ολυγόφοι
Species.

Pramnij ge-
nera.

Olygophori
forma.

A sic nos negatiuas de olygophoris vinis referemus opiniones. Non mustum intelligendum esse, non loram, nec secundaria vina, aut *σποτειαν*, non raspata nostra, non ceruissiam, non omphacium, quæ verè, in censu vinorum non sunt, nec cum olygophoris comprehendenda. Sed sincerum decernimus sui generis vinum, naturaliter aquosum, & imbecillum. Id instituit primum in acutis vtendum Hippocrates 111. de vic. acut. tex. *τὸ ὀλιγοφόρον λεπιδὲν, καὶ ἀπιδὲν*. cognominans, tenue, & inodorum. Naturam verò, & differentias eius prosequutus Galenus, vocatur inquit *ὀλιγοφόρον*, pauciferum, quod in potu minus indiget aquæ mitione; *πολυφόρον*, contrarium, quod vt bene temperetur multum exigit aqua; illud verò imbecillum omnino, & exolutum redditur, si multa dilueris aqua.

B atqui, & carentia in eo odoris imbecillitatis, ac frigiditatis efficacissima est nota. nempe in hoc aquæ ad simile, vt è contra validus odor efficacissimum roboris signum. Indicat autem id vinum *ὀλιγοφόρον*, hoc est aquosum, leuissimam à vitis natura habuisse transmutationem, ac leuissimam pariter elementi terrei participationem. Contrarium verò his *πολυφόρον*, ἢ *δὲ* *πολυφόρον* vinosum, aut multiferum, vt pote quod ab aqua longè distat. Iuxta hanc formam passim id uinum commemorat Galenus, vt in 111. metho. cap. V. In vinis inquit aquosissimum minimam sustinens aquæ mitionem, præsertim verò quod recens, inodorum, & austerum, aquosius est, & imbecillius. Ad quas notas respiciendum in eligendis id genus vinis: quemadmodum meminit fuisse Sabinum, Adriannum, Albanum, Marsum, Gauranum, Faustianum, & Thuscum 111. metho. Arsinium, & Ticatazenum in Asia, multa alia id genus, quæ & febricitantibus vtilia ex Hippocrate instituit 111. Acutorum, similiaque alia, quæ apud quancunque nationem reperiuntur. hæc Gal. Ad horum autem vinorum rationem diluta, & exiguæ substantiæ penes antiquos, videndum est, quæ nam nostri temporis vina constituenda sint: sunt enim qui mutatis rebus, ac vinorum generibus tam varijs; negent hodie illa Olygophora reperi. Sed primum ad prædicta de modo temperandi vina cum aquis, aliqua subnectenda sunt ex antiquis præcepta, etiā ambigua, quæ explicabimus non sine aliqua ipsorum auctorum eruditione.

*Olygophorū
aquosum.*

*Potens vi-
nosum.*

DE TEMPERANDI VINI MODO, et mensura aqua cum vino Cap. X.



EMPERAMENTI quidem, & diluti vini nomen bifariam intelligendum occurrit. aut naturaliter de exiguo inteligitur, & aquoso sui natura vino, quemadmodum dictum est: aut propriè dilutum nostro arbitrio cum aqua, sicque temperatum, ac admista cum vino varia mensura aqua. De quo quidem non est certa regula, neque mensura determinata, quia pro vini substantia, ac robore, vel imbecillitate, hoc plus, hoc minus exigit aquæ mitionem; vnde ex ipsa temperatione planè arguitur potentia vini, quanta sit. Exemplo ex monumentis antiquis, apud Plinium libro 111. cap. 111. vbi Homeri auctoritate potentiam vini arguit, quod vices aquæ, hoc est vigintiplum aquæ toleraret. & Muriano inquit teste, qui in eo tractu comperit Sextarios singulos octonis aquæ misceri, nā vinum vetustate pinguescere (quemadmodum superius dictum est) vt nec potari, per se queant, si non peruiuantur aqua. Sed cæteris vinis minima aquæ mixtura medicamentosa est. Addit postea de vini vsu ca. xv. controuerſam his sententiam; Romanos inquit veteres vsi sunt vino partim mero (quod *ζορδὸν* siue *ζωρατον* apud Græcos legitur) partim diluto, quod *ὀλιγοφόρον* siue *κεκραμμενον* vocat Hippocrates, in libro de salub. diæta. Quos inquit, sitis inest, hi cibum, & labores minuant, ac vinum dilutum bibant, idque quam

*Ex Homero
& Plinio.*

*Dilutum vi-
num.*

frigi

73. DE NAT. VINORVM HISTOR.

frigidissimum. Plus autem, vel minus aquæ immiscendum, vt tradit Galenus^s A
r r r. acut. xl. vel etiam minimum vini instillandum aquæ, quantum scilicet
vehiculum aquæ sit ad meliorem penetrationem. Quo sensu variæ leguntur
aliorum scriptorum auctoritates, vt apud Martialem

*Meracius
Aquarius.*

*Dilutum me
dicatum.
Lymphatū.*

Et Celsus. Hyeme meracius bibendum, æstate dilutius. quod D. Hieronimus
Aquarius vinum dixit. id est magis aqua dilutum quæ vox, & pro infusis me-
dicatis vsurpatur, vt apud Plin. Dilutum Absynthij madefacti in stomachi vi-
tij bibitur. quare lymphatum perperam pro diluto dicitur: nam *λυμαίνω* greci
vōcant: furore corripī solitos. Vt apud Horatium libro i. qui locus nota-
bilis est.

*Temperatū
trifarium.*

Cyceon.

*Miscere, &
μυστήν.*

mentemque lymphatam
Margotico redegit in veros timores.
Temperatum quoque id vinum vsu euenit cognominari. & item, temperata vi-
na, quæ per autumnum temperantur vel potius vitiantur imbribus, cum ob
conceptam vinis humiditatem, citò vel mollia fiunt, vel acida. & Cyceon vi-
num, quod potius cibarij genus intelligitur admistum vino. quales cum polé-
ta, & vino sorbitiones, Galeno teste, videtur Hippocrates intellexisse vi. Epid.
Com. vi. Pulcra verò deductione, sicut Dilutum, & mistum dictum est in tem-
perie vini, sic, & miscere tam latinis, quam græcis *μυστήν* intelligitur sim-
pliciter actus, ipse miscendi, & propinandi vinum ad mensam. Vt Iuvena-
dis Satyr, vi.

*Thasium vi-
nū potētiss.*


*Vinorum no-
stri temporis
mediocritas*

*Plinij locus
notabilis.*

Quem vsus, & Athenæus tetegit lib. i. cap. X. Platone, & Philebo, Deos
orantes miscemus. & cum Sapho poetissa, Ambrosiæ crater mistus est. Idem,
meraciorem dixit Pincernam, qui largè misceret, ex Anthiphane. meracior
ciathus, ex Aristophane, pro minus diluto. Mistionis verò varia mensura legi-
tur. Vel æquam aqua portione aquæ miscendo: vel tres, aut quatuor aquæ par-
tes: vel minimum vini, apud Gal. cum multa aqua infundendum, nempe ad fa-
ciliorem distributionem. i r r. Acut. xl. vsus verò eiusmodi miscendi aquam
cum vino, instituit Hippocrates in Ardentibus febribus, libro i r. de Morbis
in fine. Vini veteris Thasij partem vnā, cum vigintiquinque aquæ partibus
miscendam. Thasium verò defæcatum exponit Athenæus, purgatum vetusta-
te, quod suprā diximus maximè odoratum, & potentissimum vinum. Ex qui-
bus non dubiè colligitur, quòd temperandi ratio, vel plus vel minus, sumenda
erat à diuersitate vinorum, magnitudinis substantiæ, & ætatis. & à temporum
etiam illorum consuetudine à nostro diuersissima. pro nostri enim huius secu-
li mediocritate, qui crudis vt plurimum, & defæcatis in tinis vtimur vinis, pu-
ris, ac limpidæ substantiæ, minus aquæ, vel etiam nihil admiscemus. Dum
grandia verò apponimus vina, vel Maluasias, Græcum, Lacrimam, & alia eius-
modi generosa, cum his non admodum vetustis vtamur, vel mediocriter at-
temperamus, vel vnā tantum portionem in prima mensa propinamus. Alio-
qui Albana; Mariana Columnnensium, & Romanensia, in communi vsu, & sim-
pliciter repurgata in tinis vinarijs, ac similia alia vina, quibus vitur tota Ita-
lia, mediocrem sustinent aquæ mistionem, & cum nullum admittant condi-
mentum exsperimur quoque hæc vina esse ad vitam salubriora. Notabile ve-
rò illud Plinij dictum, quod vina sui temporis generosa potari per se non po-
terant, nisi peruincerentur aqua, adde, nisi peruincerentur, & attenuarentur
aqua calida, nempe quæ vina vetustate pinguescerent, à mellis instar crassa
nullam aquæ frigidæ mistionem, nisi prius eliquerentur, admitteret. Qui vsus
antiquatū ambiguum tenuit ad hunc vsque diem totam posteritatem etiam
peritos

A peritos : An Veteres calida attemperarent Vinum, an sola frigida : nam vtrumque modum apud antiquos auctores legimus . Quam controuersiam , iuxta hanc interpretationem, commodiore loco inter ritus nobilium illorum conuiuiorum determinabimus .

OLYGOPHORA, AQUOSA, ET EXIGVA
Nostri Temporis Vina . Cap. VI.

B  AETERVM quis quarat in tanta Vinorum, ac temporum diuersitate, quæ nam hodie dicenda, aut eligenda sint ex nostris Olygophora, & aquosa Vina? Petronius in libro quem nuper edidit de Victu Romanorum, & post eum Cardamus in libro de tuen. San. apertè hæc videntur aspernari, nec nostro tempore reperiri, sed ea cum multis alijs antiquorum ritibus exoleuisse.

In quo, parcant mihi illi amicorum manes, in clara veluti luce hallucinantur, tribus potissimum ex aduerso argumentis. Vnum, quia id non sine aliquo naturæ flagitio, aut defectu negant, quæ cum vniformis perpetuò in suis operibus esse soleat, nunc quasi inimicor proprii instituti, aut mutabilis in suis principijs, defecerit in Olygophoris, hæc easdem hodie generare valcat species, vt prius. Alterum si qui hæc negauerint, negent hi quoque reperiri quaruncumque rerum passiones, & qualitates vel intensas, vel remissas : quarum in Vinis

Olygophori
Vinitria ar
gum.

C latitudo, super omnem cæterarum rerum creaturarum varietatem, amplissima est: ita vt in altero extremo sint illa grandia, & potentissima Vina : intermedia innumera, & mediocria, & in altero extremo quadam adeo exigua, ac paucifera, vt sub ratione potius aquæ venerint, & sub gradu aquarum, quàm Vini. Vltimò arguitur, quoniam vulgarissima talium vinorum copia vbicunq. locorum in tota Italia reperitur, & pro dispositione terrarum, ac naturæ, variabilis in omni Europæ regione. qd̄ planè hi animaduertisse potuerunt in vberima Galeni doctrina, qui vt sua instituta intelligeret singulis regionibus accommodanda: multis in locis protestari solet; de communi cõsu vinorum V. de San. tu. Cap. V. tertio de rat. vict. cõ. 11. & de Cib. beni & mal. suc. C. II. Inqua; inquit, regione deligèda, ac intelligenda esse talia vina, quæ præscriptis illis exemplis vinorum responderent.

Latitudo fa
cul. ingruæ
Vinorum.

D Nempe, quorum communis hæc forma sit, vt nullatenus calfacerent, nec vllam, quæ cæteris vinis insunt, habeant qualitatem, nec austeritatem, nec adstringentiam, nec dulcedinem, nec odorem : sed cui soli inter reliqua vini genera datum sit, vt tùm vini, tùm aquæ mala effugiat : idest, quod nullam vel aquæ, vel vini admittat extremam qualitatem, quo in censu multa erunt à nobis in suis historijs recensenda: nempe quæ tenuitate ad aquam proximè accedant, gustu aquosa, cruda non cõcta, & quæ pro ingenito vigore clara euaserint, sine multa adstrictione, aut dulcedine, colore alba, vel diluto rubore vermicula : & tandem quæ multam aquam non tolerant mitionem. Hactenus hanc nemo negauerit Olygophori vini rationem apud Hippocratem, & Galenū: quicquid neget Alexander Petronius talia reperiri nostro tempore paucifera, cum prædictis omnibus differentijs.

Olygophori
forma ex
Galen.

E Quandoquidem ex ipso communi vinorum cultu, quæ hodie profitemur simplicia, & vt plurimum cruda vulgaria ferme habemus eiusmodi vina, tenuis scilicet substantiæ, & quæ ad vsum etiam ægrotantium modicam, vel nullam admittunt aquam. Immo vel hoc potius ipse admirari debuisset (vt ego censco) quomodo in illa Vinorum apud antiquos magnitudine, quæ robusta fuisse inuenimus, perassata diu sub sole, ac valida, vnde diutissimè perdurarent; & tamen inter hæc aliquem locum habere potuerint illa Olygophora, quæ ex diametro opposita perexigua essent, & aquæ substantiæ. Nā nostro tẽ-

Olygophora
odie nostra.

Tria gene-
re.

L pore

pore tria in totum genera sub eadem latitudine habemus vina : à natura scilicet A
 talium vuarum, ac vitium incommutabili, alterum à regionum certa constitutione
 frigida. Et tertium genus est eorum, quæ arte parantur, conficiunturque te-
 nua, & penè aquosa substantiæ, quæ & in antiquis legimus, à mangonio artis,
 modò enecata, seu eneruata, modò castrata vocari, vt mox dicemus. Præte-
 reo nunc loras benè concinnatas, & Aquettas, quas ex aduectis ad ripam Ty-
 beris vinis etiam generosis, admista quadam aquæ portione attemperant; alia-
 que id genus spuria Vina, quibus licebit aliquando, & sine noxa ægotantium
 gustui abblandiri, ac pro Olygophoris vti. Sacco veteres seu quallo Vergil.
 infusa noua musta ex colabât defæcabantq. vt quancito ad vsum inclarescerent,
 ac vberius biberetur, quod meminuit Plinius Libro XIV. cap. vlt. Immo quo
 plus inquit uini, capiamus, Sacco frangimus vina, quod castrare alij dicunt, B
 Qui & Saccum Vinarium ad hunc vsum nominat in Prohemio lib. XIV. Ad quo-
 rum imitationem, noua Romæ, & in vicinis toto Latio terris inualuit consuetu-
 do parandi Vina, vnde primis ferè diebus à vindemia sint clara, ac potui ido-
 neas, quæ ex Tacchijs uulgus suo vocabulo appellant: tenuibus scilicet schedis li-
 gni coryli benè maturi, ex amussi leuigatis, eisq. immistis in dolium, tunc mu-
 sto plenum, nec agitatis, vt lentè, ac paulatim ramenta ipsa omnem secum ad-
 imum deponant fecem. Eiusmodi leuia admodum cum remaneant vina, & aquæ
 substantiæ, ad refugium potius, quàm ad vsum videri poterant minus noxia :
 cæterum haud quaquam cum Olygophoris sui natura leuibus, ac syncæris
 comparanda. Præsertim, quia nullo vt plurimum habito delectu ex vuis pluuiæ
 non raro imburis comparantur; alioquin omnis vini vigor in facies illas abit, C
 remanetque substantia vini pallida, & sine vilo delectabili sapore, vnde post
 primos menses, nisi quantocyus bibantur, vel mollia euadunt, vel exolefcunt
 in Vappam, quod vitium similiter imbecillitatis, ac frigiditatis argumentum
 eius vini est. Horum in censu Fugientia Vina videntur antiquis dicta, & à M.
 Tullio: nempe quæ (sicut fugaces dicuntur primores fructus ætate) propter im-
 becillitatem citò exolefcunt, ac substantiam, genuinamq. vini vim cum pallore
 amittunt. Vel si vina huiusmodi toleranda concedamus ex selectis condiantur
 Vuis, quale dictum est Protropum, vel Virgineum vnum : cæterum haud ve-
 rè Defæcata hæc dixerim, quin potius eneruata, ac castrata (vt iuriconsulti
 vtar verbo) cum scilicet antè naturalem ebullitionem, ac fermentationem,
 quam habet omne vinum cum matrice facie, demisso sic violenter cum facibus D
 omni vegetali vigore, ac sapore vini proptio; nec stomacho grata inueniuntur,
 nec nutriunt, nec ad intestina, vel ad vrinas facile transcunt. Immo præter illam
 commoditatem, vt quàmprimùm frugi atq. ad vsum vina sint, plus mali afferre
 ea dixerim corporibus, qui illa biberint, quàm boni, & quæ tractu temporis oc-
 cultam visceribus, præsertim renibus, inferant noxam. Atq. hanc voluimus de
 Olygophoris nostro tempore, & de Spurijs, vinis habendam esse rationem.

PRAMNIVM VINOSVM, MERVM,
 & omne potens vnum. Cap. XII.



Itaq. vi-
 num,

PRAMNIVM, *πραμνίων οἶνον*, inuenio primùm apud Ho-
 merum Odyssææ libro X. ex quo facta videtur Latinis, & Plin-
 io uernacula vox, quæ legitur apud Galenum Libro VII. de
 compo. med. secundum lo. in Arteriæ ex Asclepiade: legi-
 tur & de Vinis inter Spurijs lib. Etymologiam verò habet du-
 plicem apud Athenæum lib. I. cap. XII. Vbi *πραμνίων*, ponit sic
 dictum à monte, qui in Icaro Insula est, natum iuxta lacum, quod Pramnium
 appellarunt

A appellarunt. item & Smirna in Meonia. Vel potius vetustiore indicat habuisse nomenclaturam, de potentissimo vino, Cap. XXVIII. Vbi Icarium commemorat admirabile, Pramnij hoc est egregij Vini nomine, quod neq. dulce, neq. spissū, sed austerum, & asperum: ex Acantho verò ciuitate potentissimum, & item asperum Corynthis. sic dictum *ὄρε πύπε γάμανεν*, quod verus, diūque permanens esset. Quale commemorant Homeri interpretes, Odyf. libro IX. in Thracia littore *μαρών* ex Maronea ibi Vrbe, hoc vino illius ætate celeberrimo, quod *ἀναικτοί*, Vingtuplum aquæ admitteret Plinio lib. XIV. cap. VIII. Commemoratur, & Tibulli carmine in IV. de ebrio.

Corynth.

Vista Maroneo sedatus lumina Bacebo.

Et Iul. Pollux. *ὄρε μαρών πινεται*, nec Maronea bibam, scilicet Vina de quibus postea fusè magis dicendum erit. De exteris autem, Athenæus meminit apud Parthos Calybonium Vinum, quod rex solus biberet. Idem & in Parnaso nasci Polydonius, illuc ex Persia translatis vitibus. Item Vinum Thasium defæcatum laudatissimum. Psythium dulce, & merum, & Peparethicum, quod suscitaret mortuos. Celebrant, & ex antiquis Mendæsum, de quo apud eundem Athenæum ridiculosè fertur carmen.

Calybonia

Psynthiu.

Pepare-

thium.

Mendæu.

Mendæum mingunt celestia regna tenentes Mollibus in stratis.

Idem frequenter Hippocrates, & Galenus commemorant, nomine *ἰνόςης*, Vinosum, quasi in supremo gradu robustum, & potens, præsertim vetus, & quod vehementer calidum vetustissimum. quale Creticum IV. Acut. & idem calidissimum, de Cibis bo, & mal. suc. Fortia, & calidiora meminit Tyburtina, &

Vinosum.

Tyburt.

Signina.

C Signina cum inueterauerint. V. de San. tu. & quæ gignant podagram VI. Aphor. XXVIII. Prannia, & calidissima ponit idem Gal. quæ flaua sint, ac valde odorata XII. metho. qualia celeberrima erant in Græciæ Insulis Chium, Coum, Gnidium, Icarium omnium præstantissimum, & quæ in Antidotis probatissima t. de Antid. Vt Falernum in primis, quod reliqua Vina excedit, dum tamen antiquum non sit, nec Vingt annorum, aut vetustate amarum, sed defæcatum firmissimum ætate, vnde quadiutissimè esset in antidotis durabile. Tmolite in Asia Falerno ad simile, & Lesbium flauum similiter, & odorum, quod præsertim in Eressō Vrbē gignitur. Er Ariusum item aptissimum, quod quancitissimè distribuitur, XII. metho. Surrentinum item in antidotis cum Falerno contendit, vt ad vigesimum vsq. annum crudum, & impermutabile maneat. Aequale

Cacubū.

"

"

"

Aminæu

D Cacubum, quod in littore Campaniæ iuxta Falernum agrum describitur, iidem flauum, & calidissimum, quod tamen (de cib. boni, & mali succi) non vnū genus vini est, vt aliqui putant, sed ita appellant, quod ex vetustate eò peruenit, vt igneum colorem contraxerit, vnde ipsum quoq. nomen sortitum est. Similiter Aminæum non vnū vini genus legatur, sed cognomentum potius optimi vini, ac diuersis natum locis: quale in Bitynia, Galeni auctoritate, deinde in Sicilia, postremum iuxta Neapolim, de antido. cap. III. Vinum inquit, quod in collibus Neapoli vicinis oritur, qua parte Puteolos urbem spectat, Aminæum nominatur, sed tenue, & aquosum, nec quale in Sicilia, & in Bitynia nascitur. Cæterum id potissimum argumentum in Prannijs est maximi roboris, quod ad multos annos seruetur, sicut de Mendæo, iam diximus, ad centesimum vsq. & vt postea dicemus de Maroneo, ad ducentos. Talia habemus etiam nostro tempore aliqua sicut Cretense, quod verè Prannij nomen meretur, ac in Theriacis propterea electissimum est, deinde Græcum de Summa appellatum, quod Falerno æmulum, ac seruatum scimus vltra annos triginta, tenuissimum substantia, & aquæ vitis instar, sapore iam amarum. Fabriani Trebulanum gustauimus tunc temporis centum annorum: & cocta nonnulla in Apenninis, quæ ob assiduū calorem attenuata, aquæ erant similia, mutato similiter sapore, & non multi odoris. Rectè ergo, & vina cocta nostri temporis in censu veniunt potentium

L 2 vinorum

vinorum, quæ & pro substantia vini defæcata, & pro adhibito feruore ignis, A
non qualitatem modò (vt obseruauimus) concipiunt calidam, atq. igneam, &
vinosi vireis; sed pro exacta cõctione, euadere solent ad biennium amara, &
terrestres qualitatis, aspera stomacho, impensè verò amara fiunt, cum inuetera-
tur. Vnde diuersæ admodum naturæ hæc vina esse à Defrutis, ac Cõctis anti-
Defrutis, & cõctis antiquorū
quorum, vel hoc solum declarat Galeni testimonium, in IV. Simpl. cap. V. quòd
cõcta illa, inquit, dulcia tempore euaderent, ad sapæ scilicet consistentiam: hæc
verò nostri temporis, cum in suo robore diu manserint, sapore acri, ac adusto
post annum, & ultra in amarum commutantur. nec nisi robustis, ac valde exer-
citatis sunt concedenda. In censu porrò Vinorum potentium veniunt Syncerū,
Syncerū, & Merum, non tam significans robur in vinis, quàm puritatem. Merum idem, &
Merum. Purum, Cuius gradus, ac differentias iam capite præcedenti adnotauimus, me- B
racum, meracius, & meracissimum III. acut. Syncerum similiter, & Purum: vn-
de Syncerum dici interpretatur Donatus, quasi Mel sine cæra, & ἀργὸν οἶνον
Immissū, & purum vinnū. Gal. II. Prognost. XXXVIII. Cui permistum oppo-
Dilutum, nitur, vt dictum est, & dilutum, cui aqua scilicet permista sit, & ἀργὸν ὑδαρ
citer apud Lucianum, pro immisto, ac syncero vino, vel cui aqua per exigua
permista esset, & ἀργὸν ὑδαρ syncera, & impermista aqua. Impermistū vero cum
idem quod syncerum sit, plerumque tamen omnem excludit artis misturam,
quemadmodum dicta sunt interdum Græcis vina, & apud Galenum XII. metho.
cap. IV. ἀπαρχύτα. idest quibus non permista est marina aqua, vel quale à natu-
Impermi- ra totum mustum exprimitur, in comparatione cum Protopo, quam primariam C
sta vina, diximus musti partem, nondum calcatis adhuc Vuis sponte manantem. Hæte-
nus ergo de omni vinorum natura, & de eorum generibus, ac differentiis abun-
dè satis videmur dixisse. Sed quoniam ad imitationem Aristotelis de Animalibus,
& Theophrasti de Plantis, post tractationem de Natura, & de partibus, &
De causis, de Generatione, tractandum est & de causis; hanc igitur partem necessariam, nec
tentatam forsam ab alijs aggrediemur, quæ ad decernendas facultates, & ad
vsum singularem vinorum magnam afferet claritatem.

QVÆ CAUSÆ SINT COMMVNES
Fœcunditatis, & de Dignitate Terra in causis, &
differentijs Vinorum. Cap. XIII.

DE omni natura, ac fœcunditate Vinorum, cum amplissima sit diffe-
rentiarū etiā oppositarū latitudo, quās abundè proposuimus, in eo-
rū substantia, sapore, odore, colore ac robore; nō paucas tamen reli-
ctas fatebimur, & quod in reliquis frugū generibus non sint tot aliæ
differentiæ, nec tot aliæ causæ contemplabiles. Adducantur hoc
in censu scriptorum de agricultura, & de frugum differentiis quot exulta
extant tam veterum, quàm recentiorum commentaria, & luculenta præ cæte-
ris optimi vatis præcepta in Georgicis; nulla videbuntur hi reliquisse causarū ge-
Causarum
elenchus, nera, à natura, à diuersitate vitium, à certa plaga cœli, & stellarum, & à solis
præsertim fauore, ab anni temporibus, à regionum, ac terrarum proprietate, à
situ locorum, ab imbribus, ac ventis, & ab incurso fluminum: & a proprio tan-
dem cum his omnibus vinearum cultu. In his quidem singulis, necessaria illi no-
biles auctores docuerunt agricolarum studia, ea tamen cum ad cultum dumtaxat
sint relata; in principiis quidem naturæ adumbrasse potius videntur, diffe-
rentiarum, tam longa serie causas, quàm explicasse. Quas, & nos admittimus om-
Causarum
methodus, nes cæterum ad istarum omnium causarum efficaciam, non est nobis omittenda
primæua, & quasi innata mentibus summorū sapientum opinio, de præroga-
tiua

- A** tua terræ in causis, ac dignitate eius fœcundandis frugibus, ac cunctis naturæ rebus, quam nos in primo lib. de Terrestrium rerum natura proposuimus atq. hic breui elencho compilabimus. Qui considerantes terram tamquam basim, ac fundamentum omnium operationum naturæ, eam quidem non vt vnum posuerunt elementorum, quin immo eam cæteris elementis præhonorantes, in comparatione cum cœlo venerati sunt vt Cœlum patrem, ita terram matrem excoluere, in qua, & ex qua cum cæteris elementis cœlum, & natura suas perficeret operationes. Itaq. summo consensu primi Philosophantes, ac antiquiores Aegyptij, qui communes rerum productiones, & earum causas reputauerunt cælestes gratias, & à suis Dijs emanantes, ob idq. eas ad humanam capacitatem varijs figuris, ac in fabulis configurarunt; præclaris semper nominibus terram
- B** meditati sunt, parentem eam nuncupantes, basim elementorum, firmamentum, & terminum actionum cælestium, atque Deorum. Et quemadmodum in singulis elementis aliquam putassent diuinitatem, vnde sua dixerunt numina in mari, Oceanum patrem, Thetim matrem, Neptunum, Venerem, & alios filios: fontium verò Nymphas esse tutelares, & fluminum patria numina, Aerem Iunoni, ignem atq. Aetherem Ioui dixere sacrum; Terram quidem super cætera summis sunt honoribus profecuti. Opem eam nuncupantes, & turritam in capite Cybelem fingentes, & Rheeam, quæ videlicet alma parens omni ex parte suas effunderet opes, diuitias intus contineret metallorum, & auri, cerealia gigneret, ac fruges, vegetales humores promeret ad vegetationem, & quæ partialia idcirco haberet numina, Plutonem in centro diuitiarum, frugalem Cererim
- C** spicis coronatam, floridum Apollinem, vitiferum Bacchum, & patrios terrarum particularium deos. Quibus nimirum figuris posteriores Phylologi singulares, quas terra habet in productione rerum proprietates indicasse videntur. Vt Plinius lib. II. Naturalis historiæ. Inenarrabilis inquit, Terræ benignitas, si singula æstimentur, quæ largitur in frugum, vini, pomorum, herbarum, fructuum, medicamentorum, & in intimis terræ metallorum generibus. In quibus, & Vestales contineat ignes, qui perpetuum præbeant fomitem vegetandis terrestrium rerum, ac plantarum radicibus. Cæterum ex ijs figuris nos allegorico sensu hanc summam concludimus demonstrationem, de communi frugum, ac vinearum natura. Analogia quidem, ac vniiformitas causarum, quam Natura seruare videtur in operibus suis, planè arguit, quòd vniuersa terræ moles cœu quidam venter naturæ, vel maximum corpus vegetale existat, quòd communes in se contineat causas effectrices, & materiales, nec non formalia excitet seminum principia, vnde disposita sit ad omnem rerum, præsertim vegetalium propagationem. Ab æthere quidem, à sole, & stellis concipit spiritum vegetalem, & calorem agentem: à mari terræ circumfluo benignissimæ auræ afflatum, nec minus per interuacua terræ spatia, ac penetrantes vsquequaquæ venas, partes combibit vntuosas, quas impetus fluctuum compingit in cauernas terræ, terra attrahit pro quæ infuso calore dignoritur, distribuitq. in metallorum productionem, & in alimoniam frugum, atq. plantarum. Semina verò vicissim terræ sata, ac propagatæ radices pro insita ipsis vegetali virtute, præbent frugibus innascentibus formam, vnde proprium concipiant humorem, incrementumque ad fructuum suorum fertilitatem. Attemperant in super exterior calor, & imbres pullulantes fruges, quibus conuestita ad superficiem tellus perennis virore, ac fragrantia florum, præbet quidem innatis ipsi frugibus, ac vitibus vegetandi fomitem, pulchrumque spectantibus repræsentat spectaculum, & cunctis simul animantibus pabulum. Ad doctrinæ ergo usum, cum communibus illis causis, quas ad cultum dumtaxat agricolæ speculantur, nos adhuc in principijs naturæ duo alia, vel tria genera subnectemus causarum, ad frugum fœcunditatem, & vinorum maximè præcipua, quæ vel omissa, vel tacite comprehensa sub commmunibus

De dignitate terræ antiqua opi.

Aegyptio rum inuenta.

Elementorum numina.

Terræ numina.

Plin. de Terræ benignitate.

”
”

Allegoria ratio.

Tria præcipua causarum genera ad fœcunditatem vinorum.

nibus illis institutis agricolarum, hæc ipsa tractandi methodus aperuit, eademque singularia multa de intima Vinorum natura, deque proprijs differentiarum causis argumenta declarabunt. Primum quidem, erunt iudicia à cœlo, & stellis, & præsertim à solis fauore, qui pro loci ratione omnium inspirat gignendis Vinis vigorem, alterum erit à fomite subterraneo illi vitimini proprio, qui idoneam illi suppeditet alimoniam ad fœcunditatem. Et tertio loco erit mira efficacia contemplanda ab halitu maris, quod sub aperto cœli, ac solis aspectu, quâ ve amplissimè panditur, felicem præbet auram omni frugum generi, ac vineis præsertim propagandis efficacissimam. Quæ postremæ causæ, vt cæteræ aliæ sublunarium causæ, quoniam vim concipiunt communem à superiorum illorum agentium virtute; planè concludendum erit, quòd in omni vinorum natura, super cæteras naturales vireis, excepta anima, sit aliquid diuini, ac multum æthereæ substantiæ. quare primam de causis ab Astronomorum iudicijs moliemur demonstrationem.

DE CAUSIS DIFFERENTIARVM, AC FŒCVNDITATIS
Vincrum, penes Astronomica iudicia.

Cap. XIV.

DE Astrorum virtutibus à cœlo, è stellis, præsertim à Sole, & à communissima virtute firmamenti stellarum, omnes consentiunt tam Astronomij, quàm naturæ interpretes, non esse quarrendas rationes naturales, quemadmodum cæterarum rerum creaturarum, & elementarium, quæ generationi, & corruptioni obnoxie sunt. Verùm supra omnem demonstrationem, perpetuæ posthominum memoriam obseruationes sapientum, ac per manus tradita eorum recondita iudicia, vim ex se habent in primo genere certitudinis, & efficaciæ causarum necessariarum. Quapropter iidem sapientes, nulla ferè alia ducti ratione, nisi perenni obseruatione, hanc Astrorum, ac cœli fatentur necessitatem, ac positiuè (vt ipsorum interpretes loquuntur) communissimas statuunt propositiones, quod ab illis (excepta diuina potentia) necessario vniuersa pendeat rerum materialium natura. Et in primis communissima, ac venerabilis illa Aristotelis sententia, primo cœli centesimo. A Deo communicatum est esse, & vitæ omnibus, his quidem clarius, his verò obscurius. Et in II. cœli vigesimo, De Vagantium inquit, stellarum virtutibus, à Solis præsertim ac Lunæ, & aliorum planetarum lationibus, quamquam perdifficiles sint quæstiones; dignum tamè eiusmodi rerum, si quis pro desiderio sapientiæ nitatur aliquid dicere, non temeritati adscribendum, sed veneratione potius dignum videri. Cui sententiæ idem Philosophus iam de sublunaribus mutationibus, ac meteorologicis impressionibus sermonem habiturus, in primis statim verbis, quasi firmissimum sub elementarium causarum constituit fundamentum, & communem causam. Neceesse est (inquit; omni supposita rationem) necesse est, Mundum istum inferiorem superioribus lationibus esse contiguum, vt omnis eius virtus inde regatur, & gubernetur. Quo loco pulchra repetenda est disputatio, ab ipsis etiam antiquis exagitata, ac recepta non minus vulgo à iunioribus nostris, quum de varia fertilitate terrarum sermo incidit, aut comparatio fit orientalium terrarum cum Europæ terris, & in primis Italiæ, qua tamen Hispaniam nonnulli faciunt fœcundiores. Quæ nam ratio sit à sole, & à stellis, vt illæ magis, hæc minus inueniantur frugifera. Motiui (aiunt) ratio in promptu est: cum sit ex communi consensu persuasum, ab oriente esse res preciosissimas, duas vtrinque orbis partes, alteram nimio estu torridam, & infœcundam, alteram rigore, occidentales verò

Astronomi
fundamenta.

Ex Arist.

1. Cœli.

”

”

2. Cœli.

”

”

”

”

1. Meteo.

”

”

An orientales terræ
fœcundiores.

- A** verò partes, quas comprehendit Europa, mediocrem obtinere conditionem. Equidem verò cum multum tribuam orienti, & Indiæ, & Arabiæ (vt vox sonat felicitis) fecunditati; haud tamen fatebor has simpliciter fecundiores. Sed suas cuiq. terræ esse gratias, & (vt poeta inquit) diuisas arboribus, ac gignendis rebus patrias. Vt Aromaticum fecunditas tribuatur orienti, gemmarum naturam (vt nouissimè accepimus) in Aethiopiæ montanis esse præcipuam, & sub aquilone metalla, magnetem, electrum, & cristallum vberius propagari. Alioquin Asiæ minorem, & proximè Græciam, centum in Aegeo mari circumsparsas insulas, Cretam, Siciliam, Italiam, & postremò Hispaniam, has terras inquam, & frugum, & cunctas rerum necessarium ad vitam, vt etiam de vinorum generositate, nullis cedere terris arbitramur. testimonio historiarum, & totius antiquitatis, quod astronomica astruimus demonstratione. Si quidem ortum solis hoc est vniuersi motum diurnum computemus, sic non dubiè ubiq. locorum, & oriens, & occidens designabitur. Sic quæ omnis cadit problematis ratio, vel id melius in suis terminis est proponendum: nempe duobus suppositis extremis totius terræ habitabilis, An sit verum quòd ab ora illa orientali terra sit vberior, quàm ubi Sol cadit ad oppositam oram? Persuasum itaq. vulgo est, cum videamus ab illa esse principium motus cœli, & ascendens Solis, propterea illas terras esse feraciores, quia statim solis illustrentur aspectu: in hanc vero alteram extremam oram, currere ad finem, ac eius recessu succedere tenebras, itaq. minus esse ferilem. At hoc minimè sequitur: demonstratum enim in metaphysicis est, quòd nullius rei principium sit suo fine præstantius. Deinde cosmographi ratio est, de vniuersi circumuolutione, quòd vt vniuersi motus certis constitutus est cardinibus, polo arctico, & polo antartico, à sinistra incipiat motus, hoc est ab ora orientali, roretur autem in dexteram, & à puncto cœli medio, vt videmus, tendat per aquilonem, in occidentis oram. Vbi in quam partem Sol maiorem imprimat frugalitatem; hæc ratio diuersitatis præcipua est. Quia cœli, ac Solis aspectus ab orientali oceano ascendens, excitat quidem in India, & Arabia calorem, ac vegetalem virtutem: at eleuatus à meridiano cursu in occasum Italiæ, & post Pireneos, illas quidem orientales terras relinquit suo recessu in tenebras noctis: in his verò occiduis non modo excitat, sed continuatione ipsa caloris, ac rectis radijs Illustrans Italiam, in Tyrrheni præsertim maris oram, in Galliæq. littora, & post Pyrenæos Hispaniam; istas partes reddit (vt communis consensus est) frugalissimas. Hanc demonstrationem sunt qui concinna confirmant figura: appropinquunt in toto ambitu mundi circulum, & in eo configurant hominem, qui decussatis super austro in orientem cruribus, caput habeat sub polo arctico, & qui extensis cruciatim brachijs, totum à sinistra moueat circulum in in dexteram: itaq. pedibus ab oriente moueri, & circumagi ab arctico cardine in dexteram, & occasum solis. Concludunt ergo, Orientales terras solem habere florentem, occidentales verò fructiferum. Adhuc in Sole, ac alijs Stellis errantibus duplex consideratur motus: vnus diurnus cum vniuerso, qui dictus est ab Oriente in Occidentem: alter vero cuique planetæ, & Soli proprius est, ex aduerso, ab Occidente in Orientem. quare si Sol maximè vegetat sui virtute fruges, dum eas respicit in faciem; recta ergo ac propria sui luminis irradiatione occidentales vegetat magis, postea orientales. Atque hanc veritatem innumeræ aliæ confirmant gratiæ naturæ, atque hominum prærogatiuæ in tota Europa, ac præcipuè in Italia; Sanctissimæ religionis cultus, sublimia ad omnes artes ingenia, doctrinæ, arma, & imperia, cum Orientales è conuerso, post omnem hominum memoriam efferatæ gentes, veluti ad seruitutem natæ, bardi ingenij, nec ferè vniquam dociles, quas non est hic prosequi locus. Ergo quoad fruges, hunc cœli, ac Solis factorem nostri naturæ interpreteres, ac boni agricolæ, per anni quartas docent obseruabilem, ac ex accessu potissimum, ac recessu solis proprio

Occidentalem
fecunditas.

Astronomica.

Vniuersi
motus.

Figura
motus vniuersi.

Solis duplex
motus.

Europe
atq. Italiæ
felicitas.

his proprio in circulo animalium valde esse variabilem. Sol enim in accessu generationem inducit, & productionem non modo cunctarum frugum, sed & animalium generi communicat vigorem, & amorem: per aetatem, firmam reddit cunctarum frugum substantiam: autumno vindemmiarum copiam: senium tandem, & quasi quietem imponit omni naturæ, per elongationem, & discessum hieme. Potissimum ergo sui vigorem observamus, Solem promere in omnes fruges, ac vites, cum vere nouo Sol (vt Astronomij demonstrant) primum Arietis attingit punctum. Quam, & sapientissimus vates in Georgicis, communem tunc temporis coeli, ac naturæ gratiam eleganti carmine cecinit, vt visus sit quasi diuino quodam oestro percitus, cum sacri elogij decretis affirmare, vere ipso celebratam fuisse mundi creationem.

Veris fecunditas.

Vergil. 2.
Georg.

Nec alios prima crescentis origine mundi
illuxisse dies, aliumve habuisse tenorem
Crediderim, ver illud erat, ver magnus agebat
Orbis, & hyernis parcebant flatibus Euri.

Hanc, & primam emanare in terris virtutem, excitarique cunctas fruges, ac vinearum naturam, cum vigere incipit insita seminum facultas, ac alma tellus Solis gratia, ac rugalibus imbribus attemperatur. quod subiungit.

Seminum fecunditas.

Vere tumet terra, & genitalia semina poscunt
Quin etiam, & à suprema causa causarum fatetur tum mirificè emanare fecunditatem.

A diuina dispositio.

Tum pater omnipotens fecundis imbribus æther,
Coniugis in gremium (id est in aerem Iunoni attributam regionem,
Coniugis in gremium lætæ descendit, & omnis
Magnus alit magno commissus corpore satus.

Planeto-
rum astro-
fluxus ma-
nifesti.

Ab his manifestis gratijs, per anni quartas periti Astronomi ipsas secuti vagantium stellarum lationes, diuersos quos illæ pariunt effectus per amicitiam, ac inimicitiam definire, finxeruntque & ipsis, præsertim planetis propria nomina. Exaltari quidem Solem in principio Signi Arietis, quod diximus veris initium Saturnum contrarij tunc deprimi, solem præbere fecunditatem, & claritatem, Saturnum tenebras, & virtutum labem. Similiter in Cancro exaltari Iouem iustitiæ dominum, & fecunditatis largitorem: Martem deprimi, infaustum, & comburentem. Venere vegetare, & lætificare seminum virtutes: Mercurij promiscuam esse virtutem, vt cum bonis bonum, cum aduersis minus se præstet frugibus fecundum. Lunam omni humidæ naturæ præesse, ac ceterum medium quoddam superiorum, inferæque naturæ, susceptam ab illis, & à sole virtutem cunctis rebus generationi, & corruptioni obnoxijis communicare. Quare totam elementarem naturam cum Lunæ mutationibus manifestè videmus alterari, ac mutari: molem Aquæ, elementarem inquam, in plenilunijs intumescere, decrescere ipsa, & in nouilunijs decrescere, ac simul vel excitari, vel remitti menstrua animantibus. Vegetalem verò præcipuè naturam, & semina immò & ligna ipsa cædua manifestè consequuntur Lunæ vicissitudines. His instructi observationibus cortissimis, dum aspectus inter se varios metimur planetarum, coniunctiones sub eodem signo, elongationes, & separationes; planè & operationum, quas præstant iugiter in hæc omnia inferiora manifestà videmus varietatem. Atque hinc dimitto altius contemplari à firmamento, coeli inquam stelliferi generales influentias, & maiestatem, sanctissimi quoque vatis eloquio confirmata, vt & Diuus Augustinus

- A** nus interpretatur in libris de Ciuitate Dei. COELI enarrant gloria Dei, & opera manuum eius annunciat firmamentum: nempe, quo nihil se se offert magnificentius oculis nostris, tùm ex eorum creatione ex nihilo, per simplicē, quam confitemur ab infinita potentia emanationem: tùm etiam pro ineffabili ornamēto, pulchritudine, immenso numero stellarū, & pro multiplicibus deniq; operandi virtutibus, ab illo primo virtutū fonte emanantibus. Quas vtrūq; datum est humanæ mentis capacitati penetrare, ad vsum nostræ speculationis ijdem Astro-
B nomi quadraginta octo imaginibus circa vniuersum cœli ambitum configurant. In quibus inter myriadas stellarum innumerabilium, mille in summa ac viginti duo numero contineantur stellæ, ad quas cunctarum inferiorum causarum, tam cœlestium, quàm elementarium effectiones referantur. Vnde (relinquo fortuna, & infortuna actionum humanarum, quas tandem ab ipsa manu Dei dispensari, ac distribui confitemur) quem ad modum hæc in humanam naturam varia influunt studia; sic ei in vniuersam naturam vegetabilem aliæ vnā, aliæ aliam, & aliam fouent, fœcundantq; frugum speciem, cerealiū, Syluestrium, Vinearum generositatem. Solem precipuè inter planetas, & Bacchi Craterem ex imaginibus, Vinorum fouere naturam. Harum in vniuersum stellarum, atq; cœlestium imaginum virtutes prosequutos legimus Higinium, & Iul. Firmicum, & alij, qui ipsos secuti sunt Astronomi, ex quibus hac vnica Ptolemæi auctoritate in centiloquo satis est hanc concludere demonstrationem. Vultus inquit, sæculi huius, idest, cunctarum specierum inferiorum, animalium, atq; plantarum, & terrestrium rerum, necesse est ad vultus cœlestium corporum subijci, & conformari.

Figura stellarum fixar.

Auctores.

Ptolemæi maxima.

DE FOECVN DIT ATE VINORVM CAVSÆ Naturales. Cap. XV.

- H**IS suppositis communibus, ac necessarijs causis de natura, atque omni facultate vinorum, & aliarum frugum, phyci auctores, quorum nos hic profitemur doctrinam, quatuor considerant in his inferioribus causarum genera, vnde omnia producantur, ac perficiantur, Formales, Agentes, Materiales, & Finales. Et non minus agricolæ, qui tamen dum hunc præcipuum naturæ, ac suæ industriæ simul proponunt finem, qui est Vinorum productio, ac fœcunditas; quascumq; causas ad certum referunt cultum. Quo nomine extrinsecas potissimum considerant, tam vniuersales causas, cœli, & stellarum, & præsertim quas proposuimus Solis inclinationes, ac Lunæ menstruas mutationes, quam etiam perticulares. Quocirca omnem adhibent operam, cultumq; moderantur, à regionibus, ac locorum situ, ab omni temporibus, à ventis quibus maximè illa loca exposita sint flatibus, ab imbribus, à fluminibus, qui illam incurrant regionem, vt prodositum est. quas & nos causarum effectiones, sequemur in historijs. Nunc verò de communi natura, quoniam omnis virtus in semine consistit, & in radicibus plantarum, & in propaginibus (dicam cum Diui Hieronimis interpretatione) & in omni genimine vitis, quarum propterea specialis electio fit ad propagationem. Supponenda quidem in primis est, à genimine vitis præcipua, ac necessaria causa, quæ propriam præbet vini formam, ac consequentes differentias, quæ ipsam statim comitantur formam, in vigore, ac robore, & etiam in sapore, odore, & calore, & in reliquis qualitatibus, quas omnes præbet forma agens in proprio genimine vitis. Hinc tam longa serie periti agricolæ ipsarum vitium percensent genera, quarum propriam faciant propagationem. nam Falernum vinum non nisi Falernæ producunt vites, Creticum cre-

Causarū 4. genera.

Causæ finales à cultu.

Formales, & Agentes.

A natura vitis.

A proprietate vitium.

M tenfes

tenſes, aliæ verò Pramnia producunt, & robuſta vina, aliæ perexigua, ac mi-
 tiores vites aquoſa vina. Tritis verò magis exemplis ad uſus noſtros: Græcum
Paffe vuae vinum, Mangiaueram, Lachrimam, Muſcatellum, Trebulanum, non niſi pro-
Dumina, pria illa genera vitium queunt producere. Et conſimili exemplo ſemper paſſu
& Eſuria. læ vitæ, paſſus vuas, duracinæ duracines & eſcarias, nunquam vinoſas, quia
 has, ac ſimiles, vt rectè, meminit Plinius, videtur natura produxiſſe eſcarias,
 non vinis exprimendis. Rubræ vuæ ſemper à proprio vitimine rubrum reddent
 vinum, albæ album, & Helueolum, quem dicunt hodie Ceraſolum, Heluco-
 læ eo remiſſo rubore vuæ. Et conſequenter tam ſubſtantiales differentiæ, quàm
A ſoli pro aſſectæ qualitates geniminis eius ſunt naturales cauſæ. Cæterum cum genimi-
prietate. ne proprio vitis concurrit & ſubiectæ illi telluris proprietas, quæ tanquam à
 matrice plus aut minus diſpoſita fœcundandis ſuis vitibus, idoneam illis ſub-
 B miniſtrat alimoniam ad generationem, & ad omnem fœcunditatem. alioqui
 ubi minus diſpoſita, nec idonea tellus reperitur, propaggines translatae in alias
 terras, vel degenerant, vel exoleſcunt non rarò in totum. quare translatae ex
Translate Falerno agro vites, degeneres iuſſente ſicut; nec Trebulano in Campania, in
vites dege- Vrbinatæ, in Hetruria multis locis, eandem ſeruant, quam circà Arni colles
nerent. Trebulanum Sancti Ioannis ſuauitatem. Hinc phyſici terræ proprietatem ap-
Concauſe. pellabunt Concauſam cum genimine illi proprio: quam propterea admonet
 perpetuò ſeruanda nobiles vates, dum ſequitur.

Virgil. 2. Non eadem arboribus pendet vindemia noſtris
Geor. Quam Methymneo carpit de palmite Lesbos.
 Sunt Thafie vites, ſunt & Mareotides albæ,
 Pin quibus hæ terris habiles, leuioribus ille.
 Salsa autem tellus. Et quæ perhibetur amara
 Frugibus infelix, ea nec manſueſcit arando,
 Nec baccho genus, aut pomis ſua nomina ſeruat,

Et à qualitatibus.

Has ergo naturales cauſas, iuxtà prædicta Aſtronomica iudicia, promouent,
 perficiunt quo vniuerſales illæ cauſæ agentes à cœlo, & ſtellis. Solis verò in
A ſolis vir- omni vinorum natura propria virtus attendenda eſt: qui vt omnis generationis
tute. eſt auctor, præcipuè in vinis gignendis tantas habet prærogatiuas, vt boni agri-
 colæ omnem induſtriam ad hanc præcipuam referant cauſam, conformentque
 D proprium cultum ad Solem cunctarum cauſarum moderatorem. Itaque vni-
 uerſa agricolationis ſtudia ad hæc tria potiſſimum reducunt cauſarum genera:
Agricola- Circa propriam vitis naturam verſari; circà illi matricem, altricemque idoneam
rum tria terram; & vt Solis aſpectum habeant illi regionis, & illo præſertim, anno vi-
ſtudia. nis fœcundandis fauorabilè. Quam anni proprij conſtitutionem multi momenti
 faciunt omnes agricolæ, tam veteres, quàm recentiores, quam Cocturam ſo-
Anni con- lis intellexit Plinius libro xiiij. cap. iij. d. L. Opinio Coſ. eam cœli temperiem
ſuū. coctu- fluxiſſe, quam cocturam vocant ſolis opere, vt iam illa vina centum ſexa-
ra, & An- ginta annis adhuc durent (ad ſuam ſcilicet uſque ætatem) in ſpeciem
nata. „ redacta mellis aſperi, Has vulgus agricolarum Annatas vo-
 cant, quam & nos vocem ad clariorem hiftoriarum ex-
 E plicationem aliquando uſurpabimus. Atque
 hætenus ex naturalibus, & communes
 habuimus & agentes cauſas.

A DE CAUSA MATER FALI EX FOMITE TERRESTR7.
qui immediatè fœcundat vites. CAP. XVI.



POST Formales, & Agentes causas, iam de Materialibus assignatè magis decernendum est, quæ consistunt in alimonia propria, vnde ipsæ vites nutriuntur, & augentur, fœcundantque fructus suos. Quo nomine Terram quidem non materiam supponimus, sed communem matricem, & altricem: nempe, sicut vterus imbibit à principibus corporis partibus sanguinem, spiritum, & calorem; sic tellus vteri instar, certum & proprium imbibit succum, ac fomitem, qui propriam, & immediatam præbet vitibus alimoniā. Vnde vites nutriuntur, & fœcundantur. Quare communiter à sapientibus materia etiam nutrimenti, duplici definitur gradu, ac sensu, vt vel communis intelligatur, & remota, vt terra, ac terrei etiam succi, quos tellus imbibit ab imbribus, & à quocumque imbuta humore. Vel propinqua altera, & immediata, quæ in genitus non dubiè ipsi genimini vitis succus est: at quemadmodum cibus in ventriculo; sic in omni vite supponimus præuium pabulum, vegetalem scilicet terræ insitum fomitem, quem naturalis vitis calor digerit, ac conuertit in nutrimentum omni suæ naturæ idoneum. Itaque ad hoc naturæ munus præter communem terræ matricem, tria concurrunt, in omni frugum fœcunditate necessaria, genuina vitis facultas, vnde motus principium: materia nutritioni idonea, vegetalis scilicet fomes terræ insitus, & virtus cooperans à coelo, & stellis illi naturæ fauorabilis. his vnà concurrentibus principijs, & optata sequitur vberitas: deficientibus verò, vel minus dispositis, vno vel altero, deficit, vel aliqua parte exolefcit fœcunditas. quo circà omnis versatur bonorum agricularum industria: in electione bonarum propaginum, vt locum nacti sint, vel saltem vsu agnouerint fœcundandis vitibus idoneum, & qui certo solis, ac cœli illius foueatur aspectu. Hanc propriam materiam, certumque terræ fomitem tam Physici, quam Astronomi, & Aristoteles intimum ponunt per interuacua terræ, virtutè Solis, ac superiorum lationum peruagari, quem vaporem dicunt, & exhalationem. Isque eterogeneæ substantiæ, & diuersarum qualitatum, plus ac minus syncerus, vel digestus: qui non frugibus modò, ac vitium fœcunditati, verumeriam multis alijs naturæ subministrat operibus, & in terrestrium generibus præcipuus. Hunc manifestè insinuauit Aristoteles in illa promulgata sententia primo statim margine Meteorologicorum; Necesse est Mundum istum inferiorem superioribus latioribus esse contiguum, vnde omnis eius virtus ro-gatur & gubernetur. Hanc non dubie in inferioribus elementis, ac in terris virtutem, duplicem illum intellexit halitum, vaporem, & exhalationem: quæ vt in sublimibus sunt omnium illarum impressionum proxima materia, & immediata causa; sic & in calce libri iij. eandem repetiuit materiam in generatione terrestrium rerum, ex qua καὶ ὄγκτα, καὶ μετὰλλευτα γίνονται, fossilia, & metallica gignerentur, & alia mineralia. Quam nos amplificauimus ad eius intentionem notitiam, in libris de Terrestrium rerum natura, & in iij. de Thermis. Nempe hanc non simpliciter terræ esse, ac diuersæ substantiæ, sed humidi vaporis instar, qui ab indeficienti actione superiorum causarum, à coelo & stellis, & maximè omnium à sole influit, ac per eius radios terræ penetrant poros, vbi necessario & elementares concipit, qualitates, & æthereas simul virtutes, plus minusue efficaces, pro loco, & tempore, & etiam ex accidenti variè alterabiles. In quibus libris demonstrauimus terrestres eiusmodi vapores ad varias deseruire naturæ munia, ac ministeria: ad productiones præsertim, quas videmus terrestrium rerum & metallorum mirabiles; & ad fouendam frugum tam variam sobolem. Quapropter

Terra ma-
trix.

Materia
propinqua
& remota.

Succus vi-
tis & ali-
monia ter-
ræ.

Tria ad nu-
tritionem
necessaria.

Sub terre-
nes formi-
tes ratio-
nes.

Ex Ari-
sto.

Infra ter-
ræ duplex
exhalatio.

Terrestres
fomitis ne-
cessitas.

Qualitates non dubrè ignes alicubi fiunt, ac certis euidenter locis, vbi proprium ad incendium nacti sint fomitem, vt in Aetna, horrendas è bara thris terræ mittunt flamas, alibi flatus euadunt, alibi aquei, & cum aquis eleuantur, ac calidas influentes vario gradu reddunt aquas. puriores autem calidi simul aerei ac succulentis, à solis alsiduo calore fermentati, ac tempestiuus imbris attemperati. hi pro certa alimonia à frugibus combibuntur, & calidi præcipuè, & abundè humidi genimina vegetant vitium. quod duplici astruimus argumento, primùm, quia ipsarum propaginum palmites vere nouo putantibus agricolis, multam gemere videntur humiditatem, quæ quanquam excrementitia, eā tamen copiosè imbibere per hiemem vitium radices arguit, ac vinum propterea fatendum est naturaliter esse valde humidum. deinde calidum, ex substantia vini, quod videmus amare colles austrinos, vt sæpè dictum est, flatus, ac foecundari solis caloribus. Vnde, & robusta vina experimur tota sui substantia, & spiritu igneo prædita ex quibus, & aqua vitis elicitur, ardens etiam in medijs aquis. nec mirum propterea, quòd vel solo halitu impetant caput, ac furibundos interdum reddant bibitores. His ita constitutis, firmiores adhuc construuntur partes, ac famigeratissima illa concordat sententia, quòd locus est principium generationis quemadmodum, & pater. immò efficacius quodammodo quàm Sol, & Cælum, quas extrinsecas, ac promorrices diximus causas: at fomites terræ ingeni, intentique à natura in ventre terræ, vt in eodem iij. de Thermis fuit demonstratum, ad varia eiusmodi ministeria, hi quidem proprium, ac immediatū subgerunt frugibus alimentum. Nec quærendum, cur ex eodem fomitis genere in subterraneis, non æquè eadem fiat vbiq. foecunditas: nam idem procudubio genus, sed eterogeneum, & diuersarum qualitatum, pro diuersitate concurrentem cuiquam loco aliarum causarum, à situ, à terræ ipsius substantia, densitate, vel raritate, dulci, pingui, falsa. quin immo breui quoq. loci interstitio hic vberes erunt, ex vberi fomite, hic verò minus vberes. Infiti verò fomitis foecunditatem, ac necessitatem, hinc planè conijcere licet, quoniam quæ terræ sunt vinis foecundiores vberius, & hoc infito fomite diuites inuenimus. immo vt à dispenfatrice natura is fomes ad varia munia distribuitur (vti dictum est) alibi ad metalla, alij ad lapidum coagmentationem, & alibi ad frugum foecunditatem; specialem eertis locis videtur obtinuisse proprietatem producendis vinis, vbi generosis, vbi minus validis. Clara passim exempla, & foecundi sub terra fomitis, & de vinorum generositate habentur in Italia. in qua vsq. ab ignifera Sicilia, cum adiacentibus insulis Aeolijs littora; Calabria, Campaniæ felices colles, mons Vesuius item ardens, Baiarum proximè, & Cumanus ager, & Aenaria in conspectu insula; vbiq. naturalis, ac subsistentis eiusmodi fomitis patent vestigia, ac ea vinorum præstant foecunditate, vt per omne tempus summam apud principes, & apud scriptores obtinuerint, obtrineantq. laudem. Amplius eandem fomitis naturam, sicut ad vicinas terras, & sub mare, ad propinquas pertingit insulas, & in Latium pertingere consentaneum sit, & vsquequaque per vniuersam Italiam videmus calidarum aquarum scaturigines, & balneas, singula hæc indicia sunt fomitis, & exhalantis longe secus caloris vestigia. Cæterum si longinquas excurramus regiones vinorum foecunditate celebres: singulas terras observamus vsque in orientem, singulari aliquo caloris vestigio, ac vegetali eiusmodi, fomite foecundari, ac eo magis quia & marina aura foueantur. Quæ quanti momenti sit ad foecundandas fruges, ac potissimùm vinorum, hinc per rationes naturales demonstrabimus, ac vnico excurso ad vtrumq. argumentum, eas per singulalia aliqua locorum exempla, confirmabimus.

COMMONIS

A
COMMUNIS CAUSA FOECUNDITATIS
Terrarum, & Maritimarum Regionum,
ex aura maris. Cap. XVII.



D hanc nobilem causam prædicti fomitis subterranei, alteram mare subministrat efficaciam, quam vel dixeris Concausam a coelo, ac stellarum favore erga ipsum mare. Nam præter communem sententiam, quam confirmatam legimus in sacris libris, quod à mari per subterraneas venas occulti penetrent latices, vnde super faciem terræ scaturiant aquæ fontium. dicam, & quæ suo humore ex terræ porositatibus irrorent vegetalem illum terræ fomitem, ad nutriendas (vt dictum est) fruges. Adhuc mare proprio ac benigno suo halitu, ac motu auræ, maiorem confert efficaciam fouendis frugibus, ac vinorum naturæ. Siquidem, vbi vapores, ac fumi qui à superficie terræ exhalant, terrestres sūt, ac nebulosi. & qui fuliginosa sua caligine sæpe destruunt segetes, ac certis annis ingenerant vitibus innumera sobole tineas, ac bruchos, qui vniuersas depascunt vineas. At mare tranquillum, ac serenum vocant, quia vel nullas, vel tenues, ac puras exhalat auras: dumq̃. eas suo perenni motu à sole illustratas in vniuersam terræ faciem diffundit, efficacius in vicinas terras, ac littora maritima, remissas, vel attenuatas iugiter longo afflatu ventorum in remotiores; vt Sol quidem influit vegetalem calorem matri terræ, sic mare præbet spiritum, qui pululantes tenui suo halitu lætificat stirpes, ac fruges ad foecunditatem. Quæ naturæ munia, quanquam in arcanis suis relinquuntur contemplanda, nulla indigent demonstratione, quoniam in vniuerso ambitu terræ, ac maris manifestè ipsi patet sensui, quod mare terræ circumfluum, vt quaquaversum se latissimè pandit, quasi apertam scenam sese exhibet illustrandum vultibus cælestibus, ac solis præter cætera gaudet splendore, & stellarum. Ac mutuo amplexu cum terra ita sibi inuicem iunguntur, illa pandente sinus, hoc autem se insinuante totum in ipsos terræ sinus, ventis interim vndiq̃. à quacumq̃. mundi plaga, & ex Oceani faucibus afflantibus; vt nullà sit terræ pars, quæ vbi clariùs, vbi obscuriùs, non maritimo ipso afflatu vegetetur. Vnde quemadmodum diximus Terram matrem, Oceanum patrem, & omnium rerum principium prædicauit antiquitas, & Venerem, quasi Vegetalem, & altricem ex spuma maris ortam, ac Saturno, hoc est ab omniæuo genitam. de qua ingeniosum scripsit Ausonius dystichon.

*Orta solo, suscepta solo, patre edita coelo
 Aeneadem genitrix hic habito alma Venus.*

E Nec ommittendum quas habeat mare, cetera quarta naturæ pars, ad omnem generationem prærogatiuas, miscibilem substantiam, & forsan miscibilium primum, in continuo motu versari, non solum à ventis, sed naturali, vtq̃. perpetuo libramento, quater in die sursum rursus moueatur ad opposita littora, quæ præcipuè motum omnis humana sapientia admirata est, & nos circularem cum coelo imaginati fumus seruare motum in primo de Thermis commentario. In quo mare, & Solis præcipuè, & Lunæ fauorem consequi demonstrauiamus: à quibus non dubiè præter communes, quas mare suscipit à coelo, & à stellis impressiones, concipit calorem, & lumen, & vegetalem serenamque vt dictum est, auram. Itaq̃. id mysterium pie venerati fumus ex sacris mundi primordijs, quod ante quàm hæc mundi machina panderetur, SPIRITVS DEI FEREBATVR SVPER AQVAS, quasi vegetalem in eas inspirans virtutem. Nec mirum

Auri latices.

Vapores terrestres caliginosi.

Terra & maris unio

Figura Oceani terræ, Veneris.

Maris natura.

Maris cū coelo consensu.

Sect. 13.
¶ 24.

Mare fecundum.

Maritimarum terrarum.

Thasos, Chios, Rhodus, Lesbos, Icaros, Thraciae Maronio.

Asiae minorum fecunditas.

Hierapolis aestuosa.

Maoniae Prannio vino facienda. Imolite vinum.

Aminciu in Bitynia Gal. Lunatissimu. Dionys.

Calzomeniu vinu ex Plinio. Thalassomenon vinum ex marinis.

mirum Physici viuaciores decernunt homines, qui circa marinas degant terras. Et Aristoteles in problematibus hanc potissimum adducit causam, cur nautae, & qui marinas incolunt terras coloratiores, ac robustiores sunt: quoniam, mare sui natura fecundissimum est, ut nulla in parte naturae videantur tot alia esse miracula (ut inquit Plinius) nec quae maiora gignat animalia: & praeterea quoniam ex marinis aer purior exhalat, & qui auram spirat, nec nimis calidam, nec frigidam. Hanc à mari efficaciam & hoc alio argumento comprobamus: quoniam digniorum quaruncunque terrestrium rerum generationem videmus in littoralibus terris, vel in insulis perfici, quae statim à circumfluente mari, ac perenni ex eo afflatu fouentur. Excurretur post littora Italiae, & post Siciliam tot spectaculis ignium terrestrium, ac frugum semper admirabilis, tam multae aliae in tot hoc tractu Mediterranei maris insulae ac littorales passim terrae, Viniferam Cretam legimus cum suis Maluasijs omni seculo celeberrimam, Achaiam peninsulam Pylithio vino, & Coryanthiaco passo adhuc memorabilem, igniferam non procul Therasiam ignibus etiam inter ipsos fluctus perspicuam, claram Rhodon, Lesbos, Icaros laudatissimo vino, totque alias felices in Aegeo mari Cyclades insulas, usque in cherronesum Thraciae Maronio vino ab Homeri aetate ad Romanorum usque Principum imperia famosissimas; omnes has terras singulari aliquo subterranei fomitis vestigio, & sub aprico mari celebres obseruamus, metallis diuites, marmorum fodinis, ignibus, ac Theriacis saluberrimis praeditas. Nec minoris obseruantiae praebet exempla post illud mare, quae prima fronte occurrit Minoris Asiae pars, quae Natolia hodie dicitur, per quadringenta vel amplius milliaria in Orientem, extensa, ac trigesimo quinto in quadagesimum tertium gradum altitudinis, nobilissimas olim, continet regiones, Cariam, Lyciam, Pamphiliam, Lycaoniam, Ciliciam, & alius Phrygiam, Maoniam, Galatiam, Cappadociam, Bityniam, totque illustres in eis Vrbes, ac regiones, quarum non abhorreo aliquas recensere gratias: quando in fidem Christianorum imperij quasi postliminio rediturae, & his Latinis litteris fuerint celebrandae. De Hierapoli in Phrygia regione, à sacris vaporibus sic dicta, & terra qualis apud nos Puteolis per totum aestuosa, Strabo libro xij. scribit se vidisse miracula, ut in tota illa regione spectacula occurrant subterranei ignis, & qui exaestu certis locis in horrendas flammis, in secessu ora Plutonia lethali halitu, caliginosa ubique tellas, & arida, quae calidis passim scatet aquis in totam regionem, ac balneis ad multos morbos salutaribus. Contermina illi Maonia, Homeri ut narrant patria, ac Bacchi numine, & Maonio vino celebris, in qua mons describitur Tmolus amantissimus, Tmolite vino, & Prannio item nomine celeberrimus, quod & à vicinis urbibus cognominatum venit in exemplis à Smirna, Halicarnasso, Colophone, Apamea, & Clazomenis. quam regionem ponit idem Strabo cinerulenta in superficie, & quae arboribus infrugifera sit, vites tamen nutriat generosis vinis vberissimas. Prannium Smirna natum, meminit Athenaeus, Dionysius ex Halicarnasso describit hanc regionem, ubi Maonia urbs, sub iuga altissimi Tmoli montis sita, ex quo & Paestolus amnis aurifer influit, ac idem propterea Tmolite vinum cognominari, & item Clazomenium. Dignum verò memoria hoc nomine apud Plinium libro xliij. cap. vij. Post Homerica inquit illa, Maroneum in Thraciae Cherroneso, & Prannium, cum in summa gloria essent, Thasium, Chium, Ariusium, & Lesbium: nunc gratia ante omnia Clazomenio est, postquam parcius mari condunt. Vbi subdit à mari condimenta notatum digna: Lesbium sponte naturae suae mare sapit. Nec Tmolite per se gratia, sed cuius dulci admisto. Nec Ephesium salubre, quoniam mari, & detruto condiatur. Apameum mulso praecipue conuenire dicitur, sicut Pretutium in Italia. subdit & artem, quam in condimentis priore libro proposuimus, Thalassomenon ex marinis admistis vocant, à serui

- A à serui furto réuelatione, qui subtracto è cadis vino, mensuram marinis admittis expleuit, ac simili modo à gentilibus factum. Thalassiten autem vasis multo deiectis in mare. Qua sane auctoritate, haud perperam hodie quidam affirmant adnavigata ex marinis vina, synceritatem acquirere, quod & Neapolitanos frequenter experiri audio, meliora eadem Romæ reperiri quàm Neapoli. cui probationi, satis sit experientia, vel hoc certum ex prædictis argumentum. quia si locus est conseruatiuus locati, vt dictum est; rectè arguitur, quod marinae aquæ qualitas, motus, & quam spirat aura, excitet in vino vim digerentem, ac exiccantem, sicque conseruet vini substantiam synceriores. His omnibus accedit & hæc postrema multæ efficacis causa, de fœcunditate terrarum, ac potissimè vinorum: A situ in quaque regione montium. quorum constitutionem, non casu naturæ, sed in institutis suorum operum demonstrauius admirabilem, in primis de naturali rerum terrestrium historia commentarijs. exemplo inter cæteras terras in Apenninis Italiæ. Qui mons ab Alpibus vsque septingentorum milliariorum longitudine, medians dirimens Italiam, haud quaquam asperas habet cautes, in penetrabiles sylvas, inaccessa ferarum deserta. Sed contemplari licet, quod dorso eminens præalto, per certa interualla montium in amplas vario ex cursu dilatur planicies, quas haud montanas putaueris, sed potius amplissimas cæu naturæ plateas, quæ longè lateque ad multa milliaria, partim argines, cæu theatra habent collium, ac in pinguisima se extendunt, arua, quasi ad Ceresis, ac Bacchi munia destinata; partim ea inter nemorosas valles innumeris, nec paruis irrigantur fluminibus, quæ ab utroque humeros latissimos passim campos, ac florida prata, pascuaque lætificant. Ex quibus concluditur, quod mediocrè omni sui parte hæc regio obtineat naturam ad omnium rerum fœcunditatem: In quod iudicium de fœcunditate Italiæ præ alijs terris, venit & summus vates in Georgicis, quo hunc concludemus librum.

*Thalassite
ad nauiga-
tū cur syn-
cerius.*

*Ex situ mō-
tium fœcū-
ditas.*

*Italiæ exē-
plo.*

2. Georgic.

nec tamen, inquit.

*Landibus Italiæ certent, non Bactra, neque Indi,
Totaque thuriferis Panchaia pinguis arenis.
Hic ver assiduum, atque alienis mensibus æstas,
Bis gravidæ pecudes, bis pomis utilis arbor.
Hic tibi præualidas olim: multoque fluentes
Sufficit Baccho vites, hic fertilis vna.
Quare agite ò proprios generatim discite cultus
Agricolæ, fructusque seros mollite colendo.
— Laudato ingentia rura.*

Ecinfra.

Exiguū colito.

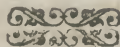
FINIS LIBER SECVNDVS.



D E
NATURALI VINORVM
HISTORIA
 ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI
 ATQ. PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER TERTIVS.

IN QVO DE METHODO AD OMNEM
 VINI VSVM AGITVR.



P R A E F A T I O.

De his, qua in communi vsu vinorum Tractanda sunt.

*Vinum in
 vniuersū
 vtile.*

*Latitudo
 differentia
 rū in omni
 genere.*



GENEROSA vini natura in cunctis facultatibus suis, vel hac potissimum ratione constare poterit, quod ex communi consensu ad vsum humanum, omni ætati, & tempori, & regioni, & cunctis etiam morbis, ac febribus, pro ratione conuenit. Quam communem propositionem, sicut & quod omne vinum sit calidum, haud velim hic esse dubitabile, nec bonis auribus infensam: vniuersales enim propositiones, vt in principijs Physicis à Philosopho docemur, cognitionem præstant confusam, & indistinctam: distinguendas autem, ac limitandas supponimus, pro ratione subiectarum rerum. Hoc est, tum pro vinorum latitudine in differentijs suis, ac facultatibus ad vsum, calidis, mediocribus, & frigidis, id est minus calidis. cum etiam pro ratione personarum, & ætatis, & temporis, & eius morbi, etiam acuti, quibus vinum vsu venerit dispensandum. Quam vinorum, ac facultatum in toto genere, latitudinem, iam proposuimus admodum amplam reperiri, in differentijs etiam oppositis, vnde dubitandum non sit, quod vinum multifariam vtile habeatur. Quapropter ex innumeris eius in quocunque genere differentijs, coloris, saporis, odoris, substantiæ, ac roboris; alias quidem habet in extremo, & oppositas, alias in medio constitutas, easque diuersæ qualitatibus, & diuersæ efficaciarum in gradibus suis. Siquidem in colore, album & nigrum oppositæ sunt differentiarum, & has inter mediæ permultæ recensitæ sunt. In sapore, dulce hinc, & hinc amarum, & mediæ inter has, vel remissæ, vel intensæ facultatis. In substantia, crassum vinum, & tenue, & mediocres ex his aliæ differentiarum. In odore odoratum vinum, & inodorum. in ætate, mustum vinum nouum, vinum vetus, & vetustissimum. In virtute, imbecillum, & potens, Olygophorum, & Pramnium

A

B

C

- A** niūm, aquosum, & vinosum, Merum, & dilutum, syncerum, mistum, crudum, coctum. Quæ omnes differentiæ adhuc suscipiunt magis & minus, ac varias consequenter præstant operationes, etiam oppositas. Et quid ergo dubitant superstitiosè nimis nonnulli (vt audio) iuniores, An vinum nutriat, & de Temperamento alij disputantes, & de qualitatibus primis maximè, cum pro diuersitate oppositarum differentiarum, & calidum, & frigidum statuendum sit, vel certè aliquod minus calidum? Et inter quascunque differentias oppositas, esse vbiq; suas medias, & in quoque genere innumeras, quare & eas (vt dixi) omnifariam, & ad diuersos vsus idoneas. Facultatum verò specialium satis explicata ratio est in præcedenti commentario, quæ sumendæ sint à proprijs, quas dixi differentijs, à colore, à sapore, odore, ac robore. Cæterum cum his præcipua quædam alia facultatum, ac roboris ad vsum attendenda ratio est, quæ à cultu vinorum, & humana industria sumitur. Quem sanè cultum iam demonstratum est, & nunc breuiter repetimus, variabilem adeo fuisse ab antiquis ad nostra tempora, vt variam quoque admodum reddiderint facultatum vinorum efficaciam. quæ planè patet consideranti cunctarum rerum humanarum vicissitudines, quantum ex temporum lapsu, & penes easdem nationes sint variabiles. Cum, ne longe discedamus à nostra gentilitate Latina, obseruemus in historijs, & in tota Italia, tam varias post illam imperij maiestatem subiisse vices, cunctis in rebus, ac moribus, adeòque videmus (quod ad nostra pertinet studia) mutatum omnem viuendi cultum, vt etiam quæ erant illorum temporum panificia, vina, & non modo esculentorum genera penitus ab vsu nostro exoleta, & alia subinde inuenta sint; verumetiam & apparatus mensarum in totum variasse inuenerimus, ac dubium adhuc inter peritos est, an illi veteres sederet ad mensam, an potius accumberent, & quis eorum esset accubitus in illis toris, ac lectis deliciosissimis. quorum rituum miramur vix vmbra, nec illarum rerum nomina ad hæc ætatē prouenisse, cum hac (inquam) communi cunctarum rerum varietate, cultum præcipuè condendis vinis adeo variasse inuenimus successu temporum ad hanc posteritatem, vt cum illi veteres crassissima pararent vina ad mellis consistentiam, & potentissima, Falernumque & Cæcubum, quod sub sole diuturno, gypso, & marinis aquis exiccato ad multos annos inueterascerent (vt abundè iam illorum industriam recensuimus) versa vice nostro hoc tempore, eadem genera simplici culto parata, ac semel defæcatis multis transfusata, clara post mensem, & minus vinosa aliqua, vel aquea substantia, habeantur potui vtilia, vt communi estimatione quædam non differre ab aqua videantur. Hinc nimirum Falernum non est Falernum, nec Cæcubum, nec alia seruant genus, nec nomina, & consequenter mutato cultu, vbi prius ille genera ex adhibita industria parabantur robustissima, & quæ ad triginta, & amplius annos perdurarent vetustissima, vnde & facultatibus in extremo prædita essent calidissimis: hodie non mirum remissas omnes experimur eadem genera obtinere qualitates, & operandi facultates. Quo planè fit, vt quemadmodum fallax de eisdem sumitur iudicium; non minus illius quoque sæculi scriptores, & auctoritates, nisi cum hoc adhibito calculo legantur, facillè deducunt in erroneas qui legerit, præsertim medicos opiniones. Quemadmodum nonnullas paulò postea adducemus quo ad vsum iuniorum fallacias; qui non mirum, ob literato iamdiu in tenebris illo antiquorum cultu, nec propterea ritè perspecta illorum vinorum natura, ac differentijs à nostri temporis vinis, facillè persuasi sunt nouas traditiones: vinum esse natura frigidum, non nutrire absolute in cunctis morbis esse concedendum, bibendum more antiquorum (vt falsò iactant) calidum, media etiam estate, ne dicam alia, vel ipso verbo explodenda. Quæ tamen omnia suscepta hæc à nobis tractandi methodus, quam ad imitationem Aristotelis, & Theophrasti professi sumus, de naturali vinorum historia, co-

*Summa in
omni vini
genere va-
rietas.*

*Facultatū
varietas.
A cultu.*

*Cunctarū
rerum vic-
issitudo.*

*Cultus vi-
norum di-
uersitas
antiquis,
& nostris.*

*Qualitate
& faculta-
tes remissæ.*

*Iuniorum
paradoxa*

*Tractandi
methodus.*

N rumque

rumque generibus, & differentiis, & causis, & nunc de omni usu vinorum; plane declarabit mera esse paradoxa, ac ad usum humanum, & egorantium, parum expertis praesertim medicis perniciofa. Quare iam hinc iuxta propositum thema, luculentam in principiis artis ingrediemur tractationem, de omni vinorum usu, quatenus conueniant tam sanis, quam aegris decernere. Quae non solum penes tempora, & aetates, & sexus, & exercitij genera erunt distinguenda, & quae pro singularibus quibuscunque morbis, praesertim in febribus sint pro certa ratione eligenda, & dispensanda; sed de magnis effectibus, quos praestant vina pro usu, vel ab usu, vis ingens sufficeret volumen. Omnem vero difficultatem, ac longitudinem, & immensum auctoritatum pelagus studebimus ordine compensare, & hac praecipue styli dexteritate utemur, quoniam vinorum proprietates pluri ex parte supponemus cum praenarratis eorum generibus, ac differentiis fuisse explicatas, quarum tamen aliquas ad occasionem, & claritatem reperemus. Et praeterea, de reconditis multis vinorum effectibus, quae pertinent usque ad animum, & tentant mentem vel homines reddunt sapientes, & phanaticos, vel amentes, melancholicos, & tardos, & mores hominum interdum mutant, & nonnullis vitam labefaciunt ad interitum; de his omnibus proprietatibus, etiam occultis, perutilem in problematibus Aristotelis subnectemus exercitationem. in quibus concludere licebit vinum, in omni alimentorum censu (ut verbis utar Hippocratis) quiddam obtinere diuini. Summam vero confirmabunt vini excellentiam, quae proximè toto libro iiii. instituta de dignitate vinorum, & de vita Romanorum, ex historiarum monumentis; ac admirandis illorum conuiujs, reuocata videbuntur in claram lucem.

De Methodo, ac communi distinctione facultatum, & operationum ad omnem vini usum. Cap. II.

Facultatē
4. Ordines



N vniversum ad ea, quae de omni usu vinorum dicere proposuimus, rectè ad disciplinæ claritatem, facultatum, ac operationum quatuor constituimus ordines ex quarum connexu à primis qualitatibus ad consequentes, ac medias usque ad extremas facultates, explicata veluti in abaco haberi poterit ratio cunctarum vini operationum, usque ad sublimes etiam proprietates.

1. Ordo facult.
eult.

Quae praecleara est Galeni doctrina in primis de Simplicium rerum facult. libris.

2. Ordinis

Nam, ut primarum qualitatū manifesti sunt effectus, calfacere, frigefacere, exsiccare, humectare, quae de vinis primae etiam occurrunt operationes; sic, teste Philosopho in iiii. Meteor. coniunctis inuicem primis, coniunctae similiter emanant facultates, quarum ad distinctionem, secundis dicunt Medici esse operationes. Nam quae calidae sunt & siccae qualitatū vina, ea sufficienter rarefaciunt, aperiunt, attenuant, digerunt: humidiora cum his humectant, minus siccant, ac emolliunt: mediocriter vero calida, & humida, thoracem, ac fauces leniunt, sputum excitant. & quae summè calida & sicca, impetunt caput, ac tentant validè mentem. E diuerso, quae frigida, & humida, aquosa omnia; mollia, lubricantia, quae frigida simul & sicca adstringunt, ut acerba adhuc, & austera, haec secundo ordine sensibiliter obstruunt, praesertim rubra, ut viscida, & crassa densant duræ, & crudæ substantiæ, ac adstringunt aluum. Ex his vero nulla exacte frigida intelligimus, sed quae in communi latitudine, à summo gradu, vel mediocriter calidis, in altero extremo non adeo calefaciunt: qualia dicta sunt aquosa, & tenuis substantiæ alba, vel rubra, quae minus calfaciunt: & partes qua transeunt, & in primis stomachum confortant. qua voce significantius cum interpretatione D. Hieronymi utimur, VINVM confortat cor hominis:

Conforta
re quid.

nam

- A** nam reficit, & corroborat, communes sunt etiam rebus inanimatis. Porro coniunctis simul primis, & secundis, tertius adhuc constituitur ordo facultatum, & compositarum magis operationum, ut quæ calfaciunt ex primis, aperiunt ex secundis, attenuant, digerunt, atque his simul coniunctis mouent urinas, excitant sudorē, & adhuc magis calidæ semē, & lac multiplicant, menses ducunt, hæmorrhoidas aperiunt. Et contrā, minus calida, sicca, & adstringenti simul facultate, firmant menses, & vomitum, sistunt fluentes hæmorrhoidas, & stipticāt vētrē. sub hoc tertio constituuntur quæ præcordia, hepar, cerebrū, ventriculū, & utrum confortant, mediocriter calida, vel sicca, quæ adstringant ex secundis: & quæ thoracem abstergant, calida, & emollientia, lenientia, & modicè acuta, ut dulcia, & mellita, ut vinum mulsum, & oximel. Quartus ordo altissimarum est facultatum, quæ vel connexis similiter primis, secundis, & tertijs operentur, ut quæ nephriticos iuuent ex experientia, & forsā lapidem frangant, & quæ Chachexiam, & Hydropem emendent, modicè calida, tenuium partium, extenuantia, & abstergentia sint. Vel quæ à tota substantia, vel sui forma vetustissima sunt, & potentissima; quæ ad centesimum annum, & amplius seruari solita commemorantur, ut de Maromæo vino, ex Homero scribemus in suis historijs, quod potentissimum vigintiplus aquæ caperet. Vel quæ etiam robusta, æquabile seu cultu, seu cœli fauore acquirerent temperamentum, ut ebibita traherentur ad cutim, sicque venenum vel per tenuem madorem, vel per sudorem, confortando cor, forās extruderent. Ut de Prannio legitur contra venenum cicuræ: & de Falerno, & Gretico, quæ hodie Maluasia, quod vinum tota sui substantia syncerissimum, conseruat antidotos, & Theriacam ad triginta annos incorruptam. Et tandem sub hoc censuerant, quæ à cœlo & stellis nobilem obtineant naturam ad singulares operationes, sed ineffabilis causæ: ut quæ diutissimè valeant prorogare vitam, quemadmodū de Pucino vino in Istris meminit Plinius, quod Livia Augusta, quæ longissimam duxisset ætatem, huic vino quod biberit, retulisset acceptam. Quas tamen operationes singulares non faciunt quæque, quantumuis preciosa sint vina: sed illa præcipuè quæ singularem habuerint relationem, & certam conferentiam cum naturis illis, quas iuuauerint: quæ videlicet non tam robusta, nec generosa sint, aut fumosa, quæ tractu temporis experimur, vel hepar incendere, ac contaminare sanguinem, vel caput grauibis affectibus, vel Apoplexiæ reddunt obnoxium. Sed quæ substantia potius mediocri, ac sincera suo quisque gustui longo vsu inuenerint salubria, ac sui corporis maximè nutritiua: vnde (quemadmodum ipse à vigesimo vsque anno supra septuagesimum nunc expertus sum) reficiunt spiritus, vitalesque & animales vireis, mentemque vegetare solent ad studia sapientiæ, & ad honestas contemplationes, tantam inuenimus obtinere vinū in facultatibus suis nobilitatem, quare nunc ad vsum veniēmus, si quasdam prius remoueamus difficultates:

Sub prædictis facultatum gradibus an crassa veterum vina eiusdem essent efficacia cum nostri temporis vinis. Cap. III.

E



DE VBITATIO oritur ex prædictis, multæ ad vsum vinorum eruditionis: An in tanta latitudine differentiarum, ac facultatum, eandem haberent efficaciam crassa veterum vina, ac nostra, quæ descripta sunt inuicem differentissima. hæc nunc mediocri substantiæ, ac tenuia, illa verò, quæ mellis, ac sapæ instar obtinerent crassitiem, vnde in obsonijs potius venissent, quam ad vsum potuum. Quapropter concesso quod crassa eiusmodi nu-

N 2

tritioni

Veterum, & nostri temporis vina differentissima

tritioni essent valde idonea; ceterum penetrationi videntur fuisse ineptissima; unde illas egregie obtinerent facultates, quas diximus tenuiū partiū vinā obtinere penetrādi, & aperiendi, quæ erant præcipuæ. quæ manifesta discrimina in nostris, & antiquis ex cultu saltem mutata, nemo negauerit. Veruntamen præclara sunt veterum scriptorū, & Galeni auctoritates, quod illorum temporū vinā, quanquam crassæ describantur substantiæ, præcipuas tamen illas præstarent operationes, penetrarent, attenuarent, digererent, nutrent, & quam celeriter in tenuem abirent madorem, & ad vias vrinæ permearent. Nec ea, re verā, quod supponitur mellis crassitie omnino intelligēda videntur, nec quæ essent sapa instar crassissima, quemadmodum hodie forsan Asiaticæ nationes, & Turcas sua vinā parare dictum est, & in crassitiem sapæ, quibus propterea in obsonijs, & cum pane vescantur. Quinimo & illa valde differebant à sapæ: est enim Sapa non vinum, sed quædam vini corruptio, seu potius arbitrio humano, facta ex musto transmutatio: quod super affiduo feruore ignis, exhalatis in totum aqueis, ac partibus spirituosius extinctis, reliqua sui substantia densescit, ac exuta calore, medicamenti potius vicem obtinet, quàm vini, & præ humida, leniens thoracem, & facilem reddens sputum. quare in obsonijs non mirum cum pane valde nutriens. atque id satis argumento fecisse debet, quod illa veterum vinā non essent in sapæ speciem corpulenta. Sed ratio adhuc eius diuersitatis in promptu est: quoniam præter vinum, ex musto tria elici cōsueuissē posuimus crassæ substantiæ genera primo libro, Passum, Defrutum, & Sapa, quæ ad extremū efforbuerint: omnia (inquit Plinius lib. xiiij. cap. xvj.) in adulterium mellis excoGITATA. Vinum autem diuersum, ac diuerso ab illis fiebat apparatus; haud quidem igne adhibito, & quæ præ nimia suffititione medicata fierent, vt ex Columella meminimus lib. j. cap. ix. Sed quod vuis per aliquot dies vegetali solis aura semipassis, moxque calcatis expressum, ac in suis dolijs super fumo diu humidioribus partibus sensim resolutis, sicque pro ingenito calore, ac spiritu depuratum, ac benè digestum, æquabili substantia limpidum, syncerumque diu seruaretur, vix differens à nostri temporis Maluasias. Verum quicquid postea vinā eiusmodi vel diuturnitate, vel nimio studio magis crassescerent, fierentque vetustiora, vt Cæcubum legimus, & quæ ex peregrinis regionibus aduecta, ambrosiæ (sic enim tunc ferebat vsus) quærent; cui dubium quin adhibita aqua, vel quæ essent crassiora per aquam calidam dissoluta, moxque per frigidam refrigerata, ac splendido nitore aureo attenuata biberent, super omne Gracum, & Maluasiam suauissimum? Id genus erant vinā tunc temporis generosa, ac vsu communissimo in tantum (Athenæo, Galeno, & Plinio attestantibus) vt homo Romanus vix alio potu vteretur, nisi vinorum eiusmodi generibus, quæ attenuata calore, ac per aquam calidam attemperata, quàm celerrimè (vt legitur) ad vrinæ vias, vel per tenuem madorem excernerentur. Adde his & duo alia iudicia, ad illorum vinorum recognitionem: nam & quis negauerit, quod præter illa laudabilis substantiæ, essent & alia mangonizata, & minus vtilia, quæ & illorum temporum scriptores damnant: fumosa Falernum, & Cæcubum Tibullus. fumo imbibitā vsque à Tullo Coss. Horatius. qui & Chia, & ab vsque sua natiuitate languida nominat. Massilia vinā exusta igne & toxica Martialis, tot misturis adulterata Plinius, & miramur inquit, noxia esse? Nec rectè consideranti dubitandum reor, quod ex opposito multa alia nihilominus haberentur, & natura, & minore apparatu mediocria, & tenuia, quæ propterea non adeo tolerabant vetustatem, nec quæ fumo, & igne exolescerent. Quemadmodum complura ex Athenæo, & Galeno adduximus, Albanum leue duplex, aliud dulce, aliud acerbum. Surrentinum pingue, & valde debile, Setinum primis mensibus vtile, Nomentanum citò ad vigorem accedere. Anconitanum pingue, & Picentinum Albano simile. Et quæ Galenus longa serie multis locis commemorat, aquosa, tenuia, acerba, austera,

Sapa crassities.

Vinum quid differt à sapæ.

Forma vinorum antiquorum.

Censura in antiquorum vinis. Quæ noxia essent.

Quæ vtilia.

Lib. I. ca. 4.

Austera, & paucifera, quæ vix differrent ab aqua. Vnde non ab re dubitarunt; & nouissimè scripserunt familiares nostri Petronius, & Cardanus, nostro tempore illa Olygophora non reperiri. Ex quibus de omni vsu, & quatenus vina nutriant, non minus quæstio proponenda est.

*De communi vsu Vinorum, & quatenus nutrant tria inno-
rum paradoxa exploduntur. Cap. IIII.*

Beam, quæ quæritur, scientiam (vt docet Philosophus in primis statim verbis iij. Metaph.) operæpretium est in primis bene (hoc est vtiliter) dubitare; nam ex solutione vberior fit doctrina: & pro supposito themate de vini vsu; & quatenus nutrire valeat, nulla remanebit controuersia. Sunt qui contendant vinum esse frigidum: alij vinum non nutrire. adhuc quidam medici prædicant, In cunctis morbis absolute vinum esse concedendum: addit & recentior quædam scriptorum fœtura, calidum media etiam ætate bibendum; nam & veteres calidum bibisse, quæ non dubiè quædam mētis fuit labe, & hallucinatio iudicii in historiatarum traditionibus præpostero sensu intellectis. Quædo hi contra communem hominum, ne dixerim pecudum cupediam, abutendū suaserint tot naturæ bonis in vino: qui ætate frigidum; hieme minus frigidum bibendum consentiant, nusquam longe gentium calidum, nisi deprauato sensu, aut nauseabundi biberint, Plinij etiam argumento naturali. Nullum animal bibere calidum; nec vlla vegetalium irrorari calidis, sed frigidum, & illa irrigari frigidis, aut vegetis imbris; id argumentum inquit est calidum bibere non esse naturale: quæ tanquam Sphingis ænigmata suo loco in lautis antiquorum conuiuijs diluamus: qui proculdubio sua vina pretiosa attemperabant calida (vt dictum est) ob crassitiem, mox per frigidam optimè refrigerata, bibebant frigida. hic typus. Minus onerosè, aut cum Aristotele dixerim, quod quidam nunc medici licenter adeo cunctis morbis, & acutis etiam febribus absolute vino indulgendum contendant. Quibus satis fuisset Hippocratis optimi senis non præterijisse decreta; quam qui negauerint auctoritatem, hi facile negauerint, & quæque alia naturæ arcana. Nisi fortè hac hyperbole vsi fuerint vniuersali (cuiusmodi odiosæ plerunque & in rebus medicis solent esse propositiones) cunctis morbis concedendum vinum, vt incomparabiles vini arguerent prærogatiuas, quando in acutis etiam morbis non sit proscribendum. Nam & nos minus pertinaces cum Hippocrate, & Galeno concedimus, pro ratione hoc est, quod loco & tempore, & inclinante iam morbi sæuitiā ad reficiendas laxas iamdiu vireis, & labefactatum cœu patrem familias ventriculum, hoc amabili sibi lenocinio ablandiremur. Et in his hæc satis. Cæterum si in duobus alijs refellendis fuero prolixior, disputationem aliquam forsan adornauero eruditione.

CAn frigidum, vel ipsa vini diffinitio, in tanta differentiarum latitudine, plane hæc redarguit opinionem, quod abundè de temperamento vini disputatū, & determinatum est, vinum esse calidum, siue siccum, siue humidum. Vel si plenius à nobis definiendum sit, VINUM est liquoris genus, ac substantia ex maturis vuis emanans, quod pro ingenito calore, ac spiritu in dolijs ebulliens, ac exactè à fœcibus depurgatum, & optimè digestum, potio sit humanæ naturæ amicissima, quæ gustu, ac vel solo odore confortat cor hominis, & cunctas tuetur naturæ vireis. addunt quidam, & tentat caput, quæ est passio quædam potius (vt risibile in homine) quàm propria differentia, quare id vitium in tanta varietate vinorum; plus vel minus præstat, in leuibus nihil: sed plus & minus non variat essentiam primam. Quæ omnes differentie vinum arguunt toto genere calidum: videlicet

delicet calor ingenitus, spiritus, feruor, odor, & quod imperat caput, & inebriās. A
 extinguit & cicutæ virus, quæ est venenum frigidissimum, quemadmodum postea in interpretatione problematum Aristotelis demonstrabimus. Vel hæc cum
Galenus de Galeno utitur per antithesin demonstratione; quod vinum non æquè calidum in
cisio. omni sua latitudine sit, quemadmodum piper, quod omne calidū, & cicutæ, & lactuca perpetuò frigida. At in vinis (inquit de cibis bo. & mali suc. cap. xj.) vetustissimum, quod Cæcubum vocant, ab albo, & austero tantū distat, ut illud vehementissimè calefaciat, hoc verò sensibilibiter refrigeret. hoc est minus calefaciat.

Ad alterum paradoxum, quo asseritur, quod vinum non nutriet: vel hoc satis redarguitur, quoniam id Hippocratis & Galeni decretis refragatur. qui (ut paulo postea dicemus) vinum in censu constituunt alimentorum, quod maximè omnium nutriet, ut in communi usu habetur. Refragatur & rationis cum ex omnium sapientum consensu in principiis naturæ & artis demonstratio sit, & nos demonstrabimus, quod vinum maximè nutriet. Vnde contra hos, tanquam negantes principia non est disputandum. Magni verò ponderis apud me est, quod

Mercurialis attributa opinio. audio, hanc opinionem in publicis lectionibus asseruisse Hieronymum Mercurialem, peritissimæ hæc ætate virum, & familiarem meum, quem cum nouerim veritatis amantissimū. primamque hodie (ausim dicere) in tota Europa apud Magnū Ducem Ferdinandum Medicum Pisum obtineat cathedram, facile arbitror, dum ipse in transcurso dicendi aliquam eiusmodi tetigerit opinionem, ex subfellijs quæpiam affirmatiuè eam exscripsisse, quā ipse maturiori forsitan iudicio esset postea recogniturus. Nec ego aliam in hoc profitebor censurā, nisi quas in toto hoc libro iij. planas explicauerim demonstrationes, quod perinde sit vinum non nutrire, ac panem non nutrire asserere. addo & hunc calculum, ut in ipsa vinorum latitudine, cum alia magis, alia minus, alia mediocriter reperiantur nutritiua, negari non possit, quin ex apparatu illo, quem diximus apud veteres, crassa, & robusta fieri vina, illa præcipuè fuerint maximè nutritiua. Quod audio nunc confirmari in nobili hic Romæ Græcorum Collegio à peritis Græcis anagnosteis: maiori ex parte in illis Aegæi maris insulis, ac lōgo tractu illarum terrarum, tam Asiaticas nationes, quàm Thracias, & ipsos etiam Turcas, crassa eiusmodi communiter vina, ex uvis diu sub sole passis, ac gypso postea conspersis, & conspersis similiter eodem polline multis exiccata, ac gustui suaui parari: quibus non tam in potu, præsertim Turcæ, quàm cum pane vesci solitas asserunt pro obsonijs: & ut accepi, hoc solo plerunque comineatu, dum militiæ vacant, & pane, D
 vel ex pulpa carnum fumo exustarum intrito, & aqua contentos esse, ac passum eiusmodi mustum esse illis in delicijs. Ex quo exemplo iam plena se exhibet responsio ad argumentum (ut accepi) peritissimi viri, quod vinum non sit idoneum nutritioni: quoniam nutritio (inquit) cum solidarum partium sit propria: solido igitur alimento, nequaquam fluido nutriuntur quæ illatio infirmissima: quinimmo declaratum est in philosophia (argumentum Auerrois v. Collect. cap. i i.) quod nutritio primū tribuitur similibus partibus, & omogeneis. & ex eis per ulteriorem digestionem solida etiā nutriuntur hæc nouæ opinio summa. Verū ne hæc pars sua careat eruditione, præclaris nonnullis redarguitur rationibus non negligendis. Primum, ne ipsi quidem disputantes hoc ibunt inficias, quod si eiusmodi saltem vina crassa usitata antiquis, & etiamnum Asiaticis & Turcis, (ut iam diximus) sint nutritiua, & in obsonijs relata: ergo nec similia fortè nostro tempore, Mangiaueram, Lachrymam, Græcum negabunt nutrire. Verum etiam & hoc concesserint (stante hypothesis) quod & simplicia vina, tenuia, alba, rubra, Vernaciæ, quæque tandem vina pro suo vigore, & in alimentis sint nutritiua. Argumento item à simili de lacte, & recens natis: qui primoribus mensibus lacte duntaxat nutriuntur, & crescunt, & consolidantur mēbris. quod tamen excepta naturæ familiaritate) aquosius est, & dilutius, ac minus solidarum

Vini usus in alimentis.

Commeatus in militia Turcarum.

Argumentum quod vinum sit nutritiuum. Primum.

Secundum.

- A** rum partium nutritium videtur, quàm vinum. quare circa sextum mensem rectè solent medici imperare nutricibus, ut iam infantes solidiore imbuant cibo, pane saltem & aqua. Deinde quis negauerit vinum nutrire, ipso etiam (vbi dictum est) odore, cum statim recreet vitales, & animales spiritus, nec non cor, & præcordia, membra respirationi inferuentis, ventriculum, & hepar quæ nemo dubitauerit esse basim, & promptuaria vitæ ad quantumcunque partium nutritionem, etiam solidarum. Cui accedit, quòd vinum in stomacho cum reliquis cibarijs, & chylo concorporatum, non modo tanquam vehiculum, sed etiam ut portio sit solidioris alimenti, trahitur ad nutrienda quæque membra, etiam solida, vsque ad extremas vnguiculas. Ut planè patet in Athletis, & exercitatorum corporibus: quandoquidem vino duntaxat cum pane recreatis confestim viribus, vini manifesta fit virtus, cum non expectata panis secum assumpti, & aliorum eduliorum digestionem, quæ celeriter ad cunctos pertransit artus, ac ad solida membra, musculos, & brachia, multiplicatoque in ijs spiritu, reddit pancreaticæ ipsos ad grauiora certamina robustiores, roridasque interim vini cibiti reliquias, aut per urinam, aut in tenuem madorem videmus excerni. Ad hæc, cum in Thermis equidem Hippocratis auctoritatem securus decreuerim, aquam non nutrire, sed præstare duntaxat alimento vehiculum, nunc retractare non vereor etiam asserta propria, & affirmare ausim, quod & aqua quoquo pacto nutriat, sicut & aer, solidarum saltem illarum partium, quæ ex labore lassitudinem contraxerint: illam ariditatem humectando, & quæ inæqualitatem susceperint, ad æqualitatem temperando. quam doctrinam in 1. Problematum etiam scriptam reperiò, Aquam in alimento esse. Et tandem, si his nutrimur, ex quibus componimur, ij. de gen. & corr. tex. 50. & ij. de anima: ergo & aer & ignis in alimento pro facultate partium nutriunt, atque hinc absint analogismi, hæc nutrire coniunctim in composito, non separatim. Quin immo si libet omnia refecare ad vinum, eadem inquam exceptio locum habet, & in pane, & in alijs cibarijs: quæ eadem ratione sine vehiculo saltem aquæ nutrire non valent. Indicium habetur in reis, qui in tormentis extorquentur siti. Itaque vinum condudimus æquam habere virtutem cum pane in alimentis, & inter primæ naturæ alimenta connumerari, etiam in sacris. sacrificio Patriarchæ Melchisedech, qui primus litauit Deo in pane, & vino. Quare sub hac communi necessitate vini, concessa omnibus, iam hinc quatenus nutriat, & quatenus per tempora sit dispensandum, & per ætates, & sexus, & ut cunctis morbis conueniat prosequemur.
- B**
- C**
- D**

Athletarum ex vino robur.

Aquam quoquo pacto nutrire.

5

6

Vinum in sacris.

7

Omne vinum esse pro sui facultate nutritium.

Cap. V.



E BVNDE quidem Galenus de omni vsu vinorum, & quatenus omne vinum nutriat, multis locis, & prout varia scribendi occasio tulit, tam in sanis, quam in morbis curandis petrauit, quæ nos partim supponimus in præcedentibus differentiarum distinctionibus explicata, partim verò hinc per capita, & penes aliquam methodum venient melius explicanda. Quapropter nec imputandum reor, si aliqua fiat earundem auctoritatum, ac sententiarum repetitio: nam quemadmodum in numeris, & in vinorum generibus (quod perpetuò velim animaduertendum) tanta est differentiarum latitudo, ac earundem inuicem affinitas, ut non rarò eadem correlatio occurrat, atque altera declaratur per alteram. PRIMVM verò præclara sese offert Galeni sententia iij. de Temperamen. cap. ij. Vnum ob multam, quam habet cum humano corpore similitudi-

Ex Galeno.

”

”

”

multitudinem, celerrimè omnium tùm nutrit, tùm corroborat. & ij. de aliment. **A**
 facultat. cap. 4. vinum quidem ex eorum numero esse, quæ multum corpus a-
 „ lunt, omnes fatentur: nempe si quicquid alit cibus est, & vinum in genere ci-
 „ borum ponendum est; nisi cum vulgo distinguatur, ut potus cibo sit oppositus.
 Item lib. de bo. & ma. suc. cap. 11. Inest verò omnibus vinis alimentum, pro cras-
 „ fificiei ratione, ut vel magis, vel minus nutrant. In comparatione verò cum mel-
 „ le 3. de rat. vic. com. 4. vini duplum minus alit quàm mellis simplum. Quibus
 „ stantibus, hi qui vinum negant nutrire, soluant & hunc nodosum Aphorismum
 21. sec. ij. FAMEM thorexis, id est vini potio soluit, Gal. Nec obstat, hoc loco
 „ famem intelligi noxiam, & morbosam, non quæ communiter ex indigentia ci-
 „ bi fit: ac vini portionem propterea esse huic fami medicamenti potius vice, quàm
 „ alimentum, nam & id recolo me vsque à iuuentute in disputationibus meis re-
 „ uocasse in dubium. Et cur (inquam) hæc fames non lacte, non aliquo iurulento, **B**
 „ sicut thorexi sanatur? Nisi quia pro familiaritate (quam omnes prædicant) vini
 „ cum natura humana, ut illi proprium est alimentum, & munus etiam obit ami-
 „ cabilis medicamenti. quam neque lac habet, neque mel, neque vllum iurulen-
 „ tum, Quæ facultas arcendi famem in vinis illis crassis tempore Hippocratis,
 „ Chijs, Cois, Thasijs, Creticis negari non potest, nec in his similib. nostro tempo-
 „ re, pulposis Mangiaueris, Vernacijs, Græcis, & alijs eiusmodi generosis, & gra-
 „ tiosis dulcibus, quibus hieme præsertim tota gaudet Italia. Compendiaria por-
 „ rò doctrina, vini formam, ut optimum alimentum sit, videntur Hippocrates,
 „ & Galenus decreuisse Aphor. 18. sectione ij. Eorum quæ vniuersim, ac veloci-
 „ ter nutriunt, veloces quoque sunt excretiones. Maximè ergo tale est vinum (inquit **C**
 „ Galenus) quod & vniuersim (hoc enim est ἀγρωές, vniuersim, & assatim) nutriat
 „ κατὰ ταχὺς, velociter, hoc est ut paruo post assumptionem tempore habeat ex-
 „ cretionem. Inditium autem tibi sit in ijs, qui viribus sunt dissoluti, vel propter
 „ euacuationem, vel propter magnum laborem, aut inedia, ut statim post as-
 „ sumptum vinum, in pulsibus quidem vehementia adiecta sit, in motibus autem
 „ voluntarijs robur, quam celerrimè accedat. Aquosa quidem ex vinis paucissi-
 „ mum præbent alimentum, colore scilicet alba, ac tenui substantia, quæ verò al-
 „ ba sunt, & crassa, plus quam tenuibus, & albis, sed non adeo velociter, neque vni-
 „ uersim alunt. Crassa autem, & fulua multo magis; sed hoc vincuntur à nigris,
 „ quòd quantum hæc nutriunt plurimum, tantum illa superant, quòd in paucio-
 „ tempore nutriunt, ac velocius transeunt ad excretionem. his verò magis aquo- **D**
 „ sa, quæ celerrimè per vrinam excernuntur. Hæc Galenus in Aphor. Plana ve-
 „ rò magis comparatio fit eodem iij. de alim. facult. cap. 40. Rubra, inquit, vina
 „ crasso sanguini generando aptissima sunt, ut quæ minima egeant mutatione, ut
 „ sanguis fiat. postea sunt rubra, & nigra, quæ cum adstrictionis qualitate, & sto-
 „ machum iuuant solutum, & aluum confirmant. His minus sua natura alunt,
 „ quæ alba sunt, ac crassa, & acerba. Dulcia verò facilius conficiuntur in ventri-
 „ culo, ac distribuuntur, quàm austera, quæ quanquam minus vrinam cieant; ro-
 „ bustis tamen copiosis præstant alimentum. Ad communem verò vsum, de omni
 „ vini genere etiam nostrorum temporum, non est omittenda Galeni censura
 „ quam compilabimus ex lib. de cib. bo. & ma. suc. cap. ij. Aquosa (inquit) & quæ
 „ tenui substantia sunt, vrinamque cient, corpori alimentum suggerunt paucissi- **E**
 „ mum: crassa verò præcipuè nigra, ac dulcia, ut sapa, valde nutriunt. Inest au-
 „ tem alimentum omnibus pro crassificiei ratione: ideoque ijs, qui recreatione opus
 „ habent, concedendus est vini dulcis vsus (quod nigrum Galeno auctore: nullum
 „ enim album dulce apud eum est, præcipuè verò (subdit) si nihil his vitij fuerit in
 „ iecore, liene, aut renibus quibus verò crassus in venis humor abundat, ijs substan-
 „ tia tenue ex vsu est acre, ac vetustum, si frigidus; alioquin neutrum horum conue-
 „ nit. Odorum quidem boni succi, cæterum caput ferit. Vitanda crassa, graueo-
 „ lentia

Hippo.

Aphor.
locus.3. De Ali-
ment. fa-
cult.De cibis
boni, &
mali succi

- A** lentia simul, in sua viaque, & austera. Acerba ne ipsa quidem boni succi fuerint, sicut nec mali, sed inter ea, quæ medium obtinent locum, sicut & austera. Quæ supra modum autem austera, & acerba (quæ & potentia videtur Galenus appellasse de atten. diff. inf.) etiam si stomacho inquit resoluta, & calido robur addant, & aluum sistant, fluent, (hac enim gratia his utimur alioquin non usuri) neutiquam boni succi, quoniam nec alimento distribuendo conferunt, nec gignendo sanguini, nec ciendis vrinis, nec sudoribus, nec aluo subducenda. Quare in conuiuijs Pontica id genus vina adhibebant, aut in nuptijs, aut magnis solemnitatibus, multum enim implent (seu grauant) tardè permeant, ambalque morantur excretiones, diuque in hypochondrijs hærent, & facile accedunt, nauseamque prouocant: quosdam tamen propter consuetudinem minus lædunt, immò euidenter nutriunt, ventrem duntaxat iuuant fluentem, idque si moderatè sumantur. In quem usum hodie, vel similia accipimus vina, & propriè quod Bruscum nos Itali vocamus, vel ex malis punicis asperis expressum vinum, quæ propriè videntur ponticum, seu punicum referre saporem, ut iam de saporum differentijs diximus. Caterum quæ calidiora, ac boni succi sunt vina (subdit Gal.) fulua, ac odore prædita, ut Falernum, Tmolite, & Lesbium, & nos dicemus nostrate Græcum, ac potentia id genus vina; biliosis intemperaturis noxia, nec perustis concedenda, neque in labore multo, aut inedia, aut mæore, aut anni tempore, regionibus calidis, vel coeli statu calido. Eadem autem è diuerso probantur ijs, qui ex calfactione opus habent, ac pituitosis, frigidisque affectionibus, iisdemque naturis, crudorum humorum copiam colligentibus, vitam durcentibus ociosam, in regione frigida, hiemis tempore, coeli statu frigido, atque humido; his omnibus fuluum vinum, dulceque bonum est (qualia multa nostro tempore habentur, & alba, & mediocris substantiæ; hæc merito vtilia decernimus) quæ nec capiti nocumentum inferunt (inquit Gal.) nec neruis, nec febres, ut fulua eaque acriora accendunt. At calidioribus fulua, & quæ potentia calida sunt vina, contrario modo se habent, non quatenus hæc succos gignant vitiosos, sed quod calefaciant, quos refrigerare conueniebat: facile enim, si talia biberint vina, & caput dolent, & febricitant, & neruis aliquo pacto afficiuntur. Vnde (consulit Gal.) Homini temperatura calidissima prædita, vel naturali, vel ex ætate vel qualitercunque acquisita, vtilius aqua bibitur, quam vinum. quod si quando vino indigeant; dandum quod tenue sit, & mediocriter austera, cuiusmodi vina ubique fere gentium reperias. Addit, nihilo secius, & verustorum potus fugiendus, & quod Romani ob vetustatem Cæcubum vocabant: huiusmodi enim, quod amarum quoque fuerit, non perinde potui accommodatum est. Quæ ex professo damnat xij. metho. cap. iij. præsertim inquit, amara, quæ talia sint vetustate, quando sic laudabilem, nutrientemque vini succum amiserunt, simul & iniucunda sunt, & quæ stomachum offendunt. Immo tanto magis vitanda, quanto sapor eiusmodi vitiosus ex vini natura penderet, vel ex malo cultu, ac cocturæ vitio, quemadmodum in præcedentibus diximus, & nunc iterum de coctis nostro tempore vinis repetimus, quæ meritò dampnamus, quando hæc ex ipsa coctione, ut vetustate, qualitatem amittunt propriam, igneam verò ac amaram induunt, humanæ naturæ apprimè noxiam: nec alijs vinis posse Cæcubum illud antiquorum comparari existimo, quàm cocto vino nostri temporis.

Pontica
vina de
atten. dic-
ta.

I. q. 1.
2. q. 1.
3. q. 1.

De bo. &
mal. succ.

Refrig. va-
tis ac pi-
tuitosis.

2. q. 1.
3. q. 1.

Aque po-
tus quibus
vtilior.

Cæcubum
vinum, &
coctum dicitur
natur.

Cocta vi-
na valde
noxia.

De usu vini penes anni tempora, quam vina hieme, & quam astate bibenda sint singulare consilium.

Cap. VI.



VLTIUS haftenus locis facta est mentio de varia bibendi ratione penes anni tempora. In usu praesertim vinorum potentium, quae paulo ante ex Galeni doctrina in libro de cibis boni & mali succi, protestati sumus naturis calidis, regionibus, & temporibus calidis esse valde noxia. Commune verò in primis, ac singulare consilium sese offert ex celebri illa Corn.

Libro I.
cap. 3.
Forma potus.

Diuersa potandi ratio nostri temp.

Potentia vinorum noxia.

Herbaceorum fructuum astate usus.

Celsi sententia, auctore quoque Hippocrate. HIEME meraciùs bibendum, astate dilutiùs. Cuius praeccepti duplex dispensatio habenda est, prima à natura, ac vario vini robore hieme, & astate: altera à variabili per tempora calore corporum. Priscis quidem saeculis, quando vina per triennium, & amplius insolata, ac picatis vasibus seruabantur ultra decennium syncera, unde eiusdem erant roboris tam astate, quam hieme; meraciùs bibere, vel dilutiùs intelligebant fieri per admisionem plus, aut minus aquae. Qui usus erat consentaneus rationi, ut idem vinum aequè robustum, hieme quidem meraciùs, ac pauciore admista aqua biberetur, astate verò plus aquae eisdem vinis admisceretur. Quando videlicet sub magnis caloribus, corpora calidiora, ceu bulliente sanguine calidis potu vinis læderentur, ac pluri idcirco aqua attemperarent vina: at per hiemem contra, corporibus minus ab ambienti calore affectis, conueniebat meraciùs bibere. Quae propria cum esset, ac seruanda perpetuò temperandi ratio: nostro tamen saeculo; quoniam vina communiter in Italia non habemus vltimum nisi annicula, & ex his quaedam leuia per hiemem, quae non permanent ad astatem, nonnulla firmiora, & pauca diuturniora, hanc nos secuti vinorum naturam, praeposteram seruamus consuetudinem. Nec sine corporum insigni noxa: nam hieme bibimus aquosiora illa raspata, loras, trimestria vina, seruamus verò ad astatem robustiora. Quod quanquam perperam sit, videtur tamen consuetudo, & cultus nostri temporis ita consuluisse, & coëgit quodammodo communem usum, ut leuiora bibamus hieme, quae ad astatem non seruarentur; iisdem verò exoletis astate, necessariò ad robustiora ipsa confugiamus. nec interim ignoramus, quòd incalcescentibus tunc apprimè corporibus, meraciùs bibere, & robustiora vina, perinde est ac si ignem igni adderemus, quod noxium communiter est, nocentissimum verò experimur iuuenibus, & calidis naturis, bulliente tunc sanguine. Quapropter inexperti dum ablandiri sibi putant stomacho, ac generosi vini potu conantur facere bonam frontem, paulatim, ac tractu temporis acutis fiunt obnoxij morbis, & cum inflammatione in aliquo viscerum, lupatis praesertim, & pulmonum, vel oppleto calidis vaporibus capite, ardentibus corripiuntur febribus, vel pleuritim, vel phrenetidem, incurrunt immedicabilem. Immo si praua aliqua concurrerit temporis constitutio, mali moris excitantur febres, ac exanthemata, cordis vitio pestifera. Ut ausim asserere quòd hoc stante communissimo abusu calidiorum vinorum astate; nisi usu ipso didicisset hoc saeculum refrigerantibus herbis, ac cichoraceis, eiusmodique frigidis fructibus exustos tunc humores, ac spiritus attemperare, quales ad hoc euitandum commune vitium, commendat Galenus in eo de cibis boni, & mali succi libro, melones, melopeponas, cucurbitas, persica, mala praecocia, alijsque id genus fructibus, quibus si vllò vnquam tempore, abundantissima nunc est Italia; faciliè iam perpetua grassaretur epidemia. sicut inauditos alijs saeculis excitatos videmus morbos, & morbillos olim ludibundos in pueris, nostra alioquin aetate cum pessimis accidentibus interimentes, etiam adultos homines. Quas noxas, ac salu-

tifera

- A** tiferæ consilia, cū fuerint (non me latet) bibaciores, qui hæc legentes aspernentur, sciscitenturque, quam nam ergo in hac communi nostri temporis consuetudine, ac vinorum præpostero abusu adhibeamus moderationem? longè inquam grauius errāt, & reprehendendi veniunt, qui has calidorum noxas sarciri putantes, malè conciliati (parcant & quidam principes) qui frigidissimum toto anno, & sub intempesta hieme bibunt. nam hi quam maximè errent, audiant proceres medicorum auctores, quàm insano nitantur consilio. In primis Galenus in libro de cibis bo. & ma. succi. sic habet ad verbum. Qui soluti sunt à laboriosis exercitijs, summa æstate fontis aquam bibant, niuisque vsum vitent. Niuis enim extrema frigiditas, quamuis nullam protinus iuuenum corporibus sensibilem inferant læsionem; sensim tamen, occulteq; crescente vitio, cū iam ætas progressu temporis inclinauerit, articulos, nervosque, & viscera ijs morbis vexat, qui vel difficile admodum, vel omnino tolli non possunt: vel in eas potissimum partes offenduntur, quæ natura imbecillima, vel debilior est. Quales plerunque sunt morbi, qui à vitiosa eiusmodi humorum cruditate oriuntur, & alia. Item in eandem sententiam Auicenna pluribus locis, & libro 1. fen. & doct. ij. cap. xvj. Refrigerata in niue aqua nervis, & membris respirationis facit nocuum, & omnibus interioribus, neque tolerat eam nisi vehementer sanguineus, quæ si non illico nocuum inferat; longo tractu dierum, & quū in annos processerit, nocuerit. quæ verò nimis calefacta est, quū frequenter bibitur infirmat stomachum. quanquam loco medicamento conceditur in affectibus pectoris ad asthma, ad vlcera pulmonum, & diaphragmatis. Idem libro ij. cap. de Aqua. Aqua frigida, inquit, nocet habentibus oppilationes, est mala pectori: immo omnis aqua est nociua cannae pulmonis propter humectationem, cū ipsa indigeat exiccatione. est valde nocens coitus, cohibet enim exitum spermatis, & astringit. Quibus omnibus auctoritatibus, & argumentis concluditur, quòd qui generosa bibunt vina, calidi præsertim natura, & æstate, putantque feruorem extinguere potu frigida, peius admodum priore committunt flagitium, cum discrimine, dum sic extinguant potius naturæ calorem. Præcepta igitur, & vsus, ac vitæ regimen cū artis sint, ac recta tunc æstimentur, cū conformantur naturæ operibus; ex Galeni consilio, aliorumque medicorum consensu, contentus quisque esse debet aqua simplici (vt dictum est) & qualis ex natura emanat aqua fontium, attemperare vinum. Nempe quæ optimo naturæ instituto emanare solet æstate quidem frigida ad cōdecētiā, hieme verè tepens, quemadmodum docuimus, complures etiam reperiri puteorum, & bonarum cisternarum aquas (in j. de Thermis, & de Tyberinis aquis ij. libro) hauriri que eo naturali fomite tepidas hieme, æstate verò ad refrigerium caloris frigidæ. Vnde nequaquam calidas bibendas vnquam volumus, sed quales tempora producunt, & quales natura humana exposcit, eisdem non immutatis qualitatibus attemperandum vinum monemur. Vel tepidiores interdum esto, & decoctas medicamenti vice, vt diximus, in quibusdam thoracis passionibus. Qui verò susceptam iamdiu propriam excusauerint consuetudinem, vnde minus se iactent vereri aliquam læsionem; & hi quidem consilium in melius referant, studeantque qui inceperint se ad naturæ institutum conformari, vel paulatim malam consuetudinem mutare. Verumtamen & quot equidem vidi pro hac mea iam declināte senectā, viros nobiles, ac principes, qui hoc malo abusu assueti ad frigidæ, media etiam hieme potiones, & quod peius est, medicinarum, quas dum malè haberent volebāt etiam in niue congelatas, qui quasi prædictis medicorū censuris, ac periculis destinati abbreviauerint vitæ cursum, quando vel in contumaces præcipitauerint ægrotudines, podagricos, arthritim, nephriticos dolores experti, & vrinæ difficultatem; vel affectu quopiam correpti partium spiritualium, repente fuerint suffocari. Quin potius cogitassent ij, satis imitabilem se præbuisse

Contra bi-
bentes in
niue.

Ex Gal.

Ex Auic.

Frigida
naturali
vitendum.

Cōsuetudo
secundum
naturā mo-
deranda.

*Naturæ so-
lertia pro-
ducendus vi-
nis.*

*Vinorū in
poculis sin-
gulares mi-
stones.*

*Naturæ
morem ge-
rendum.*

*Studiū sa-
nitatis ex
recta vi-
tus ratio-
ne.*

se naturam, quæ producendis tam vario robore vinis non modo voluerit esse ge-
nerosa, ad maiorem suorum operum perfectionem: sed videtur se ad vsum hu-
manum bellè accommodasse, producens leuia, mediocria, grãdiora multifariam
vina. quorum, quid dubium, quòd sicut grandia seruātur communiter ad secun-
dam, & tertiam hiemem syncera; non minus leuia permulta, & mediocria dum
conuenienti cultu sint concinnata, manent ad ætatis vsum, seruanturque non
pauca ad tertium, vel alterum saltem annum? Porro inter alia salubria consilia,
laudaui merito studiosos sanitatis principes, & Paulum III. Pontif. qui hanc
honestam adhibuissent in potibus suis moderationem: vt ætate vel in prima tã-
tùm mensa vnica contenti essent porione generosi vini, Cretici, græci, lachry-
mæ; in reliquam verò mediocria biberent. Vel eadem attemperarent non aqua
solum naturaliter frigida ad condecetiam; sed commistis quoque ad libitum
leuibus, & Albanis cum grandioribus, vel adstringentibus contemperatis cum
dulcibus, quæ grato suctu & stomacho ablandirentur, & omnem simul euita-
rent grandiorum eiusmodi vinorum excessum. quod ætate potissimum fastitan-
dum consulo, & calidis ad consistentem vsque ætatem naturis. Inueni etiam
exacti gustus, ac bene conciliati circa victus rationem homines, qui ipsam na-
turæ secuti moderationem, cùm per hiemem delectati fuissent dulcibus, ac me-
diocri roboris vinis, æquinoctio aduentante, Vernoq; inualecente iam sole
Martij, omnino ipsa natura consulente, respuerent, dimitterentq; dulcia, ceu quæ
fluctuare sentirent in stomacho, caputque grauare, ac ad mediocria propterea,
ac succosa stomacho salubrius transirent. Quos inter (absit inuidia) nominaue-
ro me ipsum; qui ad septuagesimum vsque annum, dum hæc scribo, Dei gratia,
sensibus adhuc illæsis, ac otij impatiens; vix vllam vnquam nisi leuem tertianam
passus, aut catarrhis interdum ob temporis inconstantiam obnoxius, mediocri-
bus vinis vsus, ijsque aqua attemperatis, qualem pro tempore natura daret, æsta-
te frigidam, blandam verò leni tepore per hiemem; iam exemplo sum multis,
qui cum recta victus ratione, sanam studeant, ac longæuam seruare vitam. Na-
turæ videlicet, (qui typus est, ac vera viuendi regula) rectè operanti, quantum
conceditur, morem gerentes. Quæ ratio penes singulares hominum condiciones
ætatis, & consuetudinis, & exercitij statuenda est.

De vsu Vinorum per ætates, & sexus, & exercitia.

Cap. VII.



Ex Plat.

Pueris.

Iuuenibus

Viris, &

Senioribus

Atate, communi quidem consensu decernūt sapientes, quod
animi mores corporis temperamentum, vel assuetudinem se-
quantur, in cibis maximè & potibus. quo titulo Galenus ple-
num eruditione conscripsit librum, vbi potissimum ex vini vsu,
ac natura immutari mores demonstrant; præclaraq; ad id ex
fontibus philosophorum, & ex Platone in primis adducit præ-
cepta, ij. de legibus, & in Timæo, quæ, & ad nostros mores congrua non sunt sub-
ticenda. Pueris igitur de vino potando hanc ponemus legem, quòd pueri citrà
duodeuigesimum annum à vino prorsus abstineant: ob hanc scilicet rationem,
quòd vini potus his, est ignem veluti igni addere: atque ira cauebimus, ne iu-
uenilis habitus in furorem proritetur. Postea ad trigessimum vsque annum
mediocriter gustare conueniet, sed ab ebrietate, ac temulentia iuuenes penitus ab-
stinendi sunt. At quadraginta iam annos nati, in conuiujs epulantes, seniorum
sacris, Bacchi que lusibus intersint, qui vinum aduersus senectæ acerbitem, tri-
stitiamque insituerit; vt sic repubescerent senes, animique ægritudines obliui-
scentur, atque animi mores duriores tanquam ferrum igne remollescerent, ac
melius

- A** melius informari valerent. Addit (ex eodem ij. de legibus) Carthagenensium antiquam legem, ut nullus videlicet in exercitu portionem vini gustet; sed toto illo tempore aquæ potione utatur. Et in ciuitate neque Serui, neque Seruæ vnquam, neque Principes, quo tempore in imperio sunt, vini quicquam assumant; neque quis consilium initurus, neque interdum quisquam, nisi exercendi corporis, aut tollendi morbi causa. Item neque noctu quisquam aut vir, aut mulier dum liberis creandis operam daturi sunt. Alij eiusmodi subnectit Plato vtilia instituta, ut à vino sit abstinendum non ægrotis inquam corporibus, sed bene valentibus. Optimis (inquit Galenus) rationibus, ob detestabiles noxas, quas in Timæo rursus edocuit Plato. Nam omissis Principum ac Gubernatorum, quas ex vini potu subeunt mentis, ac iudicij turbationes, inuiti plerunque mali reddimur, ut vitia sequamur non virtutes; quorum scilicet generantes magis quam geniti auctores existunt; & educantes magis, quam, qui educantur. Proinde quisque pro viribus niti debet, & educatione, & studijs, atque disciplinis vitium fugere, quin potius studeat virtutem capeffere. Quibus verbis (inquit Galenus) tam puerorum, quam senum educationem Plato complexus est, ac nos simul admonuisse visus est, studia tam animi, quam corporis per omnem ætatem, & penes vini usum, ita nobis esse moderanda; ut si non vitam penitus ducamus abstemiam, quam certè omnes leges etiam Turcarum imperant, seruare debeamus sobrietatem. Quam & Aristoteles vij. Politicorum fanciuit legem, nec pueris, nec nutricibus impartendum esse vinum. Causam verò, ac speciales noxas edixit viij. de hist. animal. cap. vj. Idcirco, & infantibus, & nutricibus interdictum esse vinum, quòd eos ad epilepsiam, quem caducum vocant morbum, reddat obnoxios. Ut non mirum si hac nostra tempestate hoc præcipue sæuissimo morbo infantes, ac pueri infestentur, ac repente intereant multi, quia tam genitores ipsi, quam infantium nutrices licenter nimium sibi vino indulgeant, hoc tamen excepto, ut in lactis defectu nutricibus ipsis liberalius vino indulgendum sit: Paulo teste libro j. cap. iij. idque flaunm, moderatè aqua dilutum, vel aquosum, & tenue, vel etiam dulce sit. Porro his alias rationes medicas adhibet Galenus; primum ex lib. de salubri dicta tex. xxij. Pueri infantes (inquit Hippocr.) diu sunt calida rigandi, hisque vinum dilutum exhibendum, quod prorsus tamen frigidum non sit, idque dandum quod minimè flatum creet, nec ventrem inflat, atque hæc facienda sunt, quominus conuulsione tententur, ipsique crescant, ac melioris fiant coloris. Vbi Galenus, nam conuulsiones frequentiores esse dixit Hip. corporibus extentis, quam remissis, & laxis, laxantur autem calida irrigatione, & facilius augentur. Mulieribus verò subdit Hipocrates, succi molliores, ut item pocula meraciora, quæ ad secundas, ac foetus nutriendos plus conferant; quâquam (inquit Galenus) controuersa hæc est auctoris opinio; quoniam in mulieribus naturalis est humiditas; nec rectè illam siccare oportet, secus si præter naturam humidiores essent. Quare ad vsus nostros idonea magis videntur Galeni instituta, quæ diuersis fanciuit locis; ut in primo de sanit. tuen. cap. i. Pueros ne gustare quidem vinum suaferim, quippe quod & humectat nimium, & calfacit corpus, & caput suo halitu replet; qui excessus vterque in pueris valde noxius est. Quinimmo, neque iam adultis concedendum, nisi modicè sumptum, quod & ad iram præcipientes reddunt, & incontinentes facit, & partem animæ rationalem hebetem, turbidamque reddit. Potest verò his vtrumque non inutile esse ad impellenda bilis excrementa, eaque per vrinas, & per sudores excernenda. Pueri verò, qui his non egent, ex vini potu nullum commodum, multum verò incommodi duntaxat sentiunt. Quare nec à frigida potu omnino abstinendos pueros censemus, præsertim à cibo. Planè verò magis in v. de sanit. tuen. cap. v. Vinum inquit, sicut pueris est alienissimum, ita Senibus est apertissimum. Quod pulchra asserimus Homeri auctoritate, dum meminit: Vinum vetus tanquam proprium senibus

Mililibus.

Seruis.

Principibus.

Iudicibus.

Cōiugibus

Platonis

optimum

consilium.

,,

,,

Galen.

Ex Arist.

infantibus

et nutri-

cibus in-

terdictum

vinum.

Ex Hipp.

Mulierib.

Ex Gal.

Adultis.

Senibus.

senibus quondam à Nestore potum, quem amplo poculo potare solitum, in A
hanc sententiam.

Vinum ve-
tus seni-
bus.

Poculum erat pulchrum in domo, aureum quod
Nec facile quisquam poterat tollere mensa,
Cum plenum foret, at Nestor nullo ipse labore

Tollebat senior.

Vinum
A Deo
tributum.

Vnde & vetus fertur antitheton muliebri non iniucundum, Antiquum vinum
laudato, maritum iuuenem. Quod pulchra alia astruimus Platonis auctorita-
te, A DEO VINVM contributum hominibus, quasi optimum præfidi-
um conseruandi senectutem, quòd vino iuuenescere videantur, & abolere mœ-
stitiam, Præsertim verò his laudabile, subdit Galenus, quod tenuis sit substan- B
tiæ, & calidæ virtutis, & colore flauum, vt Falernū, & quale nostro tempore pro-
bamus Græcum, & alia huiusmodi potentia vina. Quæ scilicet id præstant com-
modi senibus, quòd calefaciunt, ac serum sanguinis, quo maximè senecta a-
bundare solet, per vrinas expurgent. Et pingui quoque substantia vitilia seni-
bus, quòd & nutriant, & sanguinem augeant. Plurimum verò his indigent,
quæ vrinas, ob dictæ serosæ substantiæ copiam, cieant. Quæ vina autem in ven-
tre diu morantur, eorum nulla sunt idonea, vt Tyburtinum, & Signinum quo-
ad scilicet nouella sunt, præsertim nigra, cum vetera proxima sint Falernis.
Minimè verò his conueniunt quæ crassum gignunt succum, & obstructions pa-
riunt, vel renum, vel lienis, vel iecinoris: vnde fenes, qui his vinis liberalius
vtuntur, alij in aquam intercutem, alij in calculi vitium facillè inciderunt. Vti- C
lia his, & quæ melle condiuntur, incoctis præsertim ex his, quæ ciendis vrinis
quoquo modo vim habent, vt Bethonica, Petroselino, & quam Saxifragam vo-
cant. Porro in eadem sententia v. item de sanitate tuenda cap. vltimo, vinum
inquit frigidis, siccisq; naturis vtilissimum; Iuuenibus verò & calidis Hippo-
crates in vi. Epidem. vtiliorem aquæ potum affirmat. fortasse verò id non abso-
lutè pronunciat, sed qui propter intemperiem summè calidam, tales æstimen-
tur, absurdum enim videtur qui calidissimus sit, vel fossor, vel messor, vel qui
robustum aliquod exercet opus, sola aquæ potione vti.

Calidis na-
turæ ope-
rarijs.

De vini usu conualescentibus, & studiosis à consuetudine,
& temperamento. Cap. VIII.



QV AE in senibus, eadem in conualescentibus locum habent.
Galen. de arte Med. cap. vlt. Potus ergo conualescentibus op-
portunus est, vinum ætatem habens mediocrem, substantia pu-
rum, atque perlucidum, quod scilicet vel subflauum, vel al-
bum existat, atque spauiter olens, gustui verò neque aqueum
omnino, neque cum aliqua insigni qualitate, aut dulcedine,
aut adstrictione, aut acredine, aut amaritudine sentiatur. His dictis consenta-
nea scribit vij. metho. cap. vj. Conualescentium quidem victus ratio media esse
debet, quæ sanorum propria, & quæ ægrotantium, vt non difficile sit hanc in-
ter vtranque discere. Porro Exercitatis vj. Epidem. tex. xv. & qui non ingenito
calore, sed acti, & mordaci abundant (quos intelligit Galenus Athletas,) aquæ
potum instituit vtiliorem. Pariter in lib. de salubri diætâ, cap. xvij. his potus quæ
paucissimus commendandus est, & temperatissimus, cauendumque ne à cibo
deambulent. Quod Plinij confirmamus testimonio libro xliij. cap. x. operarijs,
ac ruralibus exercitiis loram, ac secundaria vina fuisse propria; nam vinum alio-
qui

Exercita-
tus.
Athletis.
Operarijs
& Rurali-
bus.

- A** qui potentissimum, quoniam noxium operariis, ac messoribus experimur, maximè verò capiti; idcirco aquam ex aceto potandam dare consuevimus. Semper verò hæc exceptio in his, & in cæteris alijs habenda est, quòd consuetis, & potentia, & costâ etiam vina minus noxia sunt. In studiosis vinum miras habere prærogatiuas inuenimus, easque controuersas, siue moderatè, siue immoderatè sumantur; quæ nobilis est Philosophi doctrina xxx. Problematum sectione, quam melius postea interpretabimur. Immoderatus, enim vini vsus, præsertim calidioris, & potentis, labefactat mentem, & ingenium; & contrà si moderatè sumatur concoctionem iuuat, cor exhilarat, cerebrumque, ac spiritus animales fouet, somnum conciliat. Hinc memoriam, intelligentiam adauget, sensus reddit puriores, excitatque animum ad altas speculationes. Seligenda verò erunt, ex nostratibus vinis non potentiora, ne fumosa; sed mediocris substantiæ, alba, vel flaua, vel vermicula, & quæ grata sint stomacho. Et adhuc præstantiora, si odorata sint. Acriter verò quidam iuniores ex amicis nostris, eximioque ingenio, Hieronymus Cardanus, & Alexander Petronius, vinorum damnant vsus, etiam in communi vsu, quæ calidiora sint natura, vel costâ, & grandia vina. Nam ex Galeni decretis, cum stomacho prius videantur grata, mox tractu temporis relaxant, ac in marcorem deducunt multos, vel in arduas febres, vel lethales hepatis, aliorumque viscerum gignunt inflammationes, optimis rationibus. Primo enim occurru in ventriculum excitant suo calore, sollicitantque quemcunque alimenti succum, siue bonum, siue malum, quam cito ad icterum transire, ad venas, ac renes; vnde facillè ipsa viscera incendunt, fitim excitant, & obstructions pariunt. Deinde vina potentia, & calorifica (inquit Cardanus) quantum ex tempore iuuant ventriculum, sui natura frigidum, & humidum, tantum, vel amplius in processu lædunt. Quoniam si nutritur vnumquodque membrum suo simili, offenditur autem à contrarijs, salubrius ergo foret, (quod toties, ex antiquorum præceptis monuimus) à primo ortu assueuisse quemquam potius ad aquæ potum, quàm vini. Dandum verò multum consuetudini est, nec quamquam mala, erit mutanda; nisi hinc peius immineret periculum, quia si ex quapiam occasione consuerum illi naturæ vinum deficiat, (vt his accidit frequenter, qui longa ineunt itinera) ventriculus peius tolleratur, dum cogitur ad insuetum mutari potum, ac in deterius propterea labi necesse est. Addit, & aliam censuram Alexander Petronius non contemnendam, vinum potens maximè offendit caput, duplici ratione, tum sui qualitate vaporosa, & calida, quæ opplet, ac dissoluit substantiam cerebri: tum quia virtute sua exhalans ad caput vinum, quicquid in corpore ex humoribus concretum, & crassum reperitur, id fundit, ac in maiorem vaporum conuertit copiam: qui coaceruati in ventriculis cerebri, omnigenos exfluxione, ac plenitudine pariunt morbos. (Ex Galeni sententia v. de san. tu. cap. vltimo) synanches, destillationes, quos catarrhos vocant, hæmorrhoidas, sanguinis profluvia, articulares morbos, oplitalmiam, peripneumonias, pleuritides. Habenda Porro & propriæ habitudinis corporum ratio est: corpore enim pingui (Galenus item testimonio xlii. metho. cap. xv.) vitanda quæ multum nutriunt vina, quorum in censu crassa dicta sunt, & item dulcia, præsertim nigra, vt verò vel aquosis licebit, id est colore albis, & consistentia tenuibus. Contrà qui extenuati sint quos reficere intentio est, his vinum exhibebimus crassum. Compendiaria verò de his omnibus à Galeno sententia scribitur in lib. de cibis bon. & mal. suc. cap. xi. Biliofis quidem corporibus, siue naturali intemperatura ea fuerit, siue qualitercunque acquisita, calida omnia, & quæ dantur in potum vina vitanda sunt, nec perustis ea concedenda, nec qui labore multo exsiccati, aut per inediam extenuati sint, aut ætate, anni tempore, regione, & calido cœli statu. Eadem verò è diuerso probantur his, quos calfacere opus est, pituitosis item frigidisque

Studiosis.

Iuniorum
censura.Consuetu-
dinis ratioA corpo-
ris habitu
dine.Gal. de om-
ni vini v-
su.

Sacerdoti
bus, & Re
ligiosis.

disque temperaturis, crudorum humorum copiam colligentibus, vitam ducen-
tibus ociosam, in regione frigida, hiemis tempore cœli statu frigido, atque hu-
mido; his enim omnibus calida, ac generosa vina propinanda sunt. qualia erant
Galenī tempestate colore flaua, aut fulua, Falernum, Lesbium, Maronium; ac
nostro tempore his similia Græcum, & illi affinia permulta. Adde his diuinum
in veteri lege decretum, distinct. xxxv. realatum ministris templi, ac sacerdoti-
bus vino abstinendum, ac Siceram bibendum, ne ebrietati graueatur. Adde
vel ne trahantur in libidinem, iuxta edictum sapientis, **NOLITE INEBRIA-
RI VINO**, in quo est luxuria.

*Quæ, & quatenus conueniant vina in singulis febrium,
generibus. Cap. VIII.*



Febrium
generibus

Febribus
cōmuniter
non conue-
niunt vina.

In acuta.

In Pleuri-
tici.

In Ephe-
meris.

Ex bubo-
ne.

AM omnibus his determinatis, quæ, & quatenus vina conue-
niant sanis, planè certam normam, ac methodum nacti videbi-
mur decernendi, quæ vina, febribus, & alijs morbis, qui à va-
ria intemperie oriuntur, conueniant, & quæ minus inuenian-
tur idonea. Quam veram putamus in vinis artem, non tam di-
ctis veterum addictam, quam ratione potius, ac experientia,
confirmatam; hoc videlicet iudicio, vt cum ab auctoritatibus veterum, præser-
tim Galeni, nunquam hæc in parte discedere possimus; rationes tamen eadem
sunt, & perpetuæ, vnde vina nostri temporis ad illa antiquorum veniant accō-
modanda. Supponendum autem febrium sub communi ratione tria esse prima
genera, quæ nemo ignorat; quæ enim in spiritibus accenduntur Ephemeræ Græ-
cis vocantur, vno scilicet die terminantes; in humoribus Putridæ, aliæ inter-
mittentes, quotidianæ, tertianæ, quartanæ, aliæ continuæ, & acutæ, & minus
acutæ; in membris denique solidis, & in corde Hæctica, & Marasmus. In vni-
uersum ergo, quoniam febris morbus est calidus, & siccus, nullis simpliciter fe-
bribus conuenit vinum. Quod esset (vt iam dictum est) quasi igni fomitem, vel
ignem addere. Verum quoniam vniuersales propositiones habentur communi-
ter odiosæ in arte præsertim medica, passim occurrunt tùm Hippocratis, tùm Ga-
leni auctoritates, etiam controuersæ, quatenus, & quando febres vsum aliquē
vel admittant vini, vel recusent: quas oportet idcirco cum iudicio legere. Ex
professo videtur Hippocrates in 1111. de ratione victus in morb. acut. vini vsum
in morbis acutis instituisse, habita vinorum differentia, dulcis, vinosi, aquosi,
albi, & nigri. Galenus autem dum illius doctrinam interpretatur, commento
1111. idoneum asserit in morbis acutis vinum, pro communi scilicet hac vinorū
omnium ratione, quod vires corroborarent. Planè verò 1111. metho. cap. 11. vi-
num hanc habere vim asseuerat, atque vsum, cum refectione virium est opus:
dummodo tamen inquit, non febricitent. Quapropter ad vsum passim admonet
habendam esse rationem, tùm vini ipsius exhibendi, & qualitatis, & quantita-
tis; tùm etiam cōtionis in talibus morbis, & in ipsarum febrium declinatione.
Quemadmodum eodem commento 11. in Peripneumonicis, & in Pleuritide, cō-
ctis iam affectibus, ac inflammatione sedata, vinum ex Hippocratis sententia
commendat dulce, & quod expuitionem iuuet. Compendiaria verò ac ad pra-
xim magis idonea, est Galeni doctrina, de omni vinorum exhibitione in febr-
ibus, quæ in primo ad Glaucō. scribitur, quam sequemur. Primum in Ephe-
meris, cap. 11. & 1111. supposita in primis diligenti coniectura, ac certis habitis
signis, ex pulsibus, atque vrinæ ratione; tunc expectata ipsius febris solutione,
statim leuare, ac vinum sine formidine concedi poterit. Quod præsertim expe-
dit, cum ex lassitudine febris orta sit. E diuerso; qui ex bubone febricitauerint
arcendi

A arcendi sunt à vini potu donec bubones solvantur; multum verò refrigeratis, & quibus cutis foramina sunt adstricta, & qui longas vigilias passi in ephemeram inciderint; omnibus ijs præcipuè vinum intrepidè offerendum est; nisi aut capitis dolor, aut temporum pulsatio sentiat. Similiter, & ijs, qui ira, aut moerore aliquo, aut meditatione, in febrem inciderint, concedendum. & ijs, qui in furem concitati, cum ab affectu quicuerint, alioquin tutum non est uti vino. contrarijs interim cuicunque passioni adhibitis, ut labori quietem instituas, iræ, & molestijs, animi moderationem, cogitabundis grata spectacula. grauib. omis- sis cogitationibus, & omnibus molestijs.

*Ex animi
passionib.*

B *Quæ viniratio sit in febribus putridis, & continuis.*
Cap. X.



X putridis autem febribus intermittentibus, & acutis, primùm quidè in curatione Tertianæ febris, Galenus in primo ad Glauco. cap. ix. à vinis antequam morbus concoquatur, omnino abstinendum; vbi verò cōcoqui cœperit, dandum est primùm tenue, & aquosum, & paucum; & vbi inclinauerit, amplius offerendum, quæ cum mitissima sit febris, idoneam præbet nobis rationem, quatenus in cæteris alijs febribus vinum sit exhibendum. Quam supponit habendam esse in febre, quæ notha dicitur; cap. xij. sorbitiones concoqui faciles commendans, ac potiones simul, quæ vrinam ciant. In Quartanis vero, cap. xj. Vino vtendum albo, ac tenui, & mediocriter calido. Sicut, & in quotidiana, cap. x. dum specialis sollicitudo de ventriculo habeatur, de quæ eius ore præsertim. Porro in continuis, cap. xij. vtpote, quæ acutarum, ut plurimum obtinent rationem, nulla de vino facta mentione, exquisitus, ac tenuis victus instituitur, si non vltra septimum prorogetur. Vltra verò septimum, si præsertim vires invalidæ sint; ij ab initio pleniori victu reficiendi sunt prope statum tenuiori, deinde rursus solidiorem assidue concedere oportet. In continuis autem simpliciter febribus, id est, quæ sine accidentibus existunt; tria elicio ex eiusdem Galeni institutis, necessaria ad hanc curationem præcepta, cap. xij. In quibus inquit febribus morbi status nō vltra septimum futurus est, & vires validæ, & ætas consentiens est; ijs quidem exquisitus, ac tenuis victus instituendus est, & sanguinis missio, si prius præsertim plenitudo id faciendum indicauerit: apparente verò coctione, tunc audacter aquam frigidam exhibendum, (seruatis scilicet, quæ in xj. metho. accuratè magis proponuntur:) Non ergo vinum in his conuenit, nisi omnino in delinatione, & quando vires indigent refectione. In magnis verò eiusmodi febribus, quæ cum accidentibus affligunt, ut ratione febris nunquā conuenit vinū, sic pro occasione symptomatum, quæ debilitauerint ventriculū, præsertim in senili ætate idoneū est. necessarijs præsertim seruatis, quas animaduertit Galenus circumstantijs; & primū de sanguinis missione, quando minus comperat, à cruditate copia, à morfu ventriculi, à vomitu graui, & noxio, quibus in casibus, inquit, ne si plenitudo quidem adsit, secunda est vena; nisi prius symptomati occurratur, & cum profluuiū præsertim alui non est opus euacuatione alia. Quod & Auicenna in primis institutis recepit lib. i. fen. ii. c. vii. à neruorum distensione cum febre, præsertim si multæ concomitentur vigilie, aut dolor intensus; ab ambientis item constitutione, tum si calida, & sicca fuerit, tum valde frigida abstinendum; nec locis ergo supra modum calidis, aut frigidis. A tolerantia ac facilitate sumenda indicatio est, & à desiderio ægrotantis, & à consuetudine, & habitu corporis; nūm crasso, nūm gracili sit, & nūm carnis sit facile alterabilis, vel fluentis aut duræ, & ætas æstimanda. Præcipuum verò

In tertiana notha.

In Quartanis.

In quotidiana.

In continuis acutis.

In continuis simpliciter.

In Acutis cum accidentibus.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

Sanguinis missionis rationes.

P

symptoma,

In febr. symptoma, vnde vino in his febris aliquando indulgendum sit, est syncope, **A**
cum synco quæ multifariam ex prædictis solet in febris contingere, ac per vini exhibitio-
pi. nem moderari: certis tamen seruatis conditionibus. Syncope enim, ac animi
 deliquia, quæ ex magnis vndecunque contingunt obstructionibus, vinum aqua
 temperatum corrigit, inquit Galenus, tunc præsertim cum ad ventriculū fluunt
 humores: dummodo nihil prohibeat, veluti si aliquod viscerum inflammatio-
 nem pariat, aut caput vehementer doluerit, aut delirij causa, aut febris incen-
 dens in morbo crudo; ex quibus magna, & quasi insanabilia, ex potu vini nocu-
 menta proueniunt. Quod si nihil prohibeat, & prædictæ aliæ conditiones, ex
 natura, ætate, & anni tempore consentiant; ad hæc respiciens vel frigidum, vel
 calidum potum, exhibebis pro consuetudine, vt frigidum etiam consuetis offerri
 liceat. Præcipue verò his, qui ex sudoribus soluuntur, frigidum, & nihil omni-
 ni calidum exhibendum est. E contra his, qui ex multitudine animo linquun-
 tur, & febricitant, à vino, cibis, & etiam balneis abstinendum: sufficit autem eis
 si dederis mellicratum. Atque ijs, qui ventriculum habent imbecillum, vinum
 calidum potius exhibere oportet: æstuanti uerò frigida plerunque prodest, exic-
 catis autē, ex biliosis humoribus os ventriculi mordicantibus, post vomitum, qui
 vel spontē, vel arte prouocetur, ad refectiōem vinum postea exhibendum. Ex
 multa verò pituita os vētriculi infestante, vinum dare conuenit calida tempera-
 tum: Contrā aqua frigida conspergere etiam parietes, vbi ex nimio calore æ-
 stuant, ac animo deficient, postea vino, ac cibo refeceris. Eos verò, qui ex siccita-
 te in principio accessionum syncope incurrunt, in magno præsertim pericu-
 lo, vinum dare anticipabis, cum alica etiam infusum si mediocris sit syncope; at
 qui inopinato in syncope incidunt, vinum calidum cum pane exhibendum. **C**
 Conuenit & in obstructionibus viscerum, ac vino vtendum albo, ac tenui non ad-
 modum antiquo.

In Hæticis, & marasmiis quatenus conueniat vinum.

Cap. X I.



*Ex 7. me-
thodi.*

HÆTICIS autem febris an conueniat vinum, omisit Ga-
 lenus sermonem, quasi forsan hanc partem remittens ad libros
 de curandi ratione; quamquam nec in his certum determina-
 uit de vinis institutum in hæticis. Nec Paulus, nec Aëtius, **D**
 qui in omnibus Galenum imitantur, vllam de vinis in hæticis
 faciunt mentionem. Verum ex vniuersalibus sermonibus duo
 habentur loca ad id præcipua; primus est v i i. metho. cap. i i i. vbi ad intem-
 periem siccam ventriculi, quando totum corpus sit affectum, ac natua cuiusque
 partis humiditas, qua ipsum nutriri solet, propemodum omnis exhausta est; re-
 fici, inquit, corpus opus est, ac vinum in potu magnam habet vim. dummodo nō
 febricitent; nempe vbi sola timetur exiccatio, & quæ nullam ex putridis febris
 speciem habeat adiunctā (vt plerunque accidit) hoc nomine vinum ad hunc
 vsum admittit. Sed in censu omnium vinorum sui temporis, aquosum præli-
 gendum, quod tenue (inquit) est, ac purum, & quod propriè *δλυγρόρον* Hipocra-
 tes nominauit; quod imbecillum scilicet est, ac minimam aquæ sustinet mistio-
 nem. Contrā *δινοδης*, hoc est vinosum vinum cauendum; quoniam imbecilles
 offendet vireis: immo ad has respiciens metas, etiam misturam vini cum aqua
 temperabis. Sumendam indicationem monet Galenus à consuetudine, à natu-
 ra propria, à regione, & tempore. Sunt enim, qui bibant calidum vinum, alij fri-
 gidum, vel liberalius, vel parcius, vel hoc genus vini, vel illud; ad quæ reducen-
 dus quisque est, quibus insueuit. Porro, quæ præcepta ipse dederat ad Glauco,
 in com-

*A consue-
tudine.*

- A** in compendijs, cum reficiendi sunt ægri, vel à syncope, vel ab affectis tùm spiritibus, tùm partibus corporis principibus, quorum vires subleuare oportet: eadem fusè repetit xii. metho. cap. iiii. & v. vbi vinum in summa, non morbi aut febris ipsius causâ, sed ad subleuandas illo in casu vires cõcedit. Quoties stomachus (inquit) vel ardenti febre offensus, syncopem intulerit, vel multa in eum bilis influxerit: talia vina salubria sunt, vtpotè Sabinum, Tyburtinũ nobile, & id genus potens vinũ, quod tanto iam memoratis præstat, quãto id tùm melioris est succi, tùm calidiũ, vtpotè quod & velocius per corpus digeritur, & concoquendis succis crudis auxilio est. Considerandum verò antè omnia est, qualisnam ægrotantis natura sit: nam si imbecillum illi caput est, & quod faciliè calidis vinis impleatur; tunc, quæ minus calida sunt potius erunt offerenda. sin firmo admodum capite est, & talibus vinis delectetur, nec solitus sit ex eis ferre noxam; hæud timide his vtetur. In penuria verò vini, quod accommodum vtriq; syncopi sit, ei inquam, quæ ex multitudine crudi succi oritur; & ei, quæ ex bile irrepsit, coactus prorsus vino vt; fugere oportebit omnia, tùm austera, tùm noua, itemq; crassa. Demũ præcipuum argumentum quatenus vinum conueniat in Hecticis, ex libro de Marasmo colligitur, cap. vlt. nam suppositis, quas posuimus ex vii. methodi conditionibus, ac gradibus exsiccationis primæ, secundæ, & tertiæ humiditatis, quæ promptius ad verum marcorem accedunt: quem non rectè forsan marcorem nomines, neque febrem, quãdo talis patiens nequaquam caler, sed veluti in extremo senio frigidum expirat, nec curationem admittit. Tres illæ primæ differentiæ sanari possunt, ac senium, siue marasum cohiberi.
- C** De quo tres similiter Galenus ponit species, duas Philippi auctoritate; Primam vocat torridum marcorem, hique specialiter calidum efflant spiritum; Alteram syncopalem, qui scilicet ex syncope vehementiam periculi euitauerint, cæterum hi relictum similiter sentiunt syncopis affectionis vestigium. Quas tamen differentias vix acceptat Galenus, nec adeo videmus esse frequentes, vt frequens est febris simpliciter Hectica. Tertia frigidus marcor est, ac senio similis affectio, quæ ex febrium permutatione fit, ex refrigerantium vsu, vel intemperantiũ, vel intempestiuũ exhibitio. Vini ergo vsus, inquit Galenus, sicut in hoc frigido marcore magnopere iuuat: ita in torrido, hoc est, vbi à causâ calida, vel ardenti febre inciderit, est fugiendus: medio autem quodam modo se habet in syncoposo marcore, propterea quod affectio hæc media sit, ac mista, partim quidem aliquid frigiditatis obtinens, partim verò, quia adhuc aliquid ipsius febris seruat. In hanc fermè sententiam subscribit Alexander Trallianus libro xii. communiter quidem vinum dare febrium ipsarum causa non deberet; verũ ob crudorum humorum materiam, quam sensim extenuare, ac calefacere expedit, & omnino imbecillum virium causa concedendum. In marasmo autem cap. iiii. & ijs, qui frigidam, siccamq; intemperiem in solidis partibus habent: vinum exhibere necesse est, vt quos calefacere simul, & humectare oporteat quas præstat vinum moderatè exhibitum operationes. qui verò cum febre marcescunt, ac macie torrentur, ijs cautè admodum vinum dandum est, vt quod eis, si quid aliud maxime aduersetur: & cap. v. summatim verò.
- E** in Marasmo ex syncope, cùm periculum sit ne æger aliàs, aliter intereat, nunc à perfrictione, nunc à febre; necesse est ad urgentem causam respicere, ac nonnunquam vinum intempestiuè præcipere, nonnunquam verò id rursus dissuadere. Atque nos hanc normam esse volumus in omni vini exhibitione in febribus, & in Hecticis.

Ex 12.
methodi.A natura
ægri.

In Marasmo.

Marasmi
tres species.
Secunda.

Tertia.

Alexand.
Trallianus.

*Quæ vina, & quatenus conueniant in morbis particularibus,
& capitis. Cap. XIII.*

*Communis
vinorum
ratio in
morbis.*



*Communis
vinorum
ratio in
morbis.*

*In affecti-
bus pecto-
ris.*

*Potiones
medicate.*

*Memoria
lase.*

Lethargo.

*Frigidis
cerebri
aff.*

*Catapho-
ra, & Co-
mati.*

*Phreniti-
di.*

*Melâcho.
furori, &
insenie.*

*Dol. capi-
tis.*

ADEM moderatione, quæ in febribus dicta est: vina etiam in magnis alijs morbis erunt dispensanda; tam qui vniuersum occupant corpus, veluti sunt ardentes febres, tertiana, continua, synochi, & continentes febres; quàm, qui etiam principem aliquam obsident partem. Vt inflammationes iecinoris, pulmonum, lienis, capitis, phrenitis, pleuritis, peripneumonia, synanchis, nephriticus, & colicus dolor: siue crispilate, siue quocunque alio affluxionis genere eadem partes correptæ fuerint. Quæ omnes, ac similes aliæ graues affectiones (vt admirabilis est vbique Galeni doctrina x i i. metho. in primis statim verbis) siue, vt morbus morbo, siue vt symptoma alio symptomati, vno eodemque tempore corpus occupauerint, consistantq; tam sui ratione, quàm febris omnem vini vsum respuunt. Si vnquam verò concessum legatur, vel cautè id fit, ratione debilitatis virium, & imminentis à syncope periculi; vt ex allegatis constat locis, v i i. methodi, & i i. ad Glauco. vel certè in declinatione, vbi refici vires intentio est. Quemadmodum ex Hipocrate idem Galenus testatur i i i. acut. cap. i i. Vinum dulce, (inquit) in acutis morbis pectoris, ad expuitionem idoneū existit: tùm ob prædictas vini operationes, quia lentas materias modicè calfacit, lenit, ac faciles reddit ad expuendum: tùm propter communem vinorum omnium rationem, qua vires roborant. Ad vsum ergo in quacunque morborum curatione, aliquam ex his potionum generibus decernimus fore idoneam; aquam coctam, aquam mulsam, decoctum hordei, decoctum medicatum ex aromatibus; puta vel cinamomo, vel coriandri seminibus præparatis, & vini modò vnum, modò alterum genus, quorum hic breuem per singulos morbos subnectemus censuram. In memoria deperditæ curatione (inquit Aetius) cùm calefactorijs aliquo modo vtendum sit, & attenuantibus crassos spiritus, vinum inter hæc cōuenit tenue, album, nec valde potens; nam ob mediocrem caliditatem, id non pauca præstat vtilia, & animales moderatur functiones. In lethargo vinum album similiter, ac tenue ob prædictas causas dandū, vel hydromel, Galeni auctoritate x i i. metho. Celsi, & Aetij. In Caro, & Catalepsi, & Cathocho, cùm eandè plus minusue hæ passionibus cum prædictis habeant causam, ac frigidam cerebri intemperiem; similiter atq; lethargi curandi sunt, in potuq; vel aqua mulsæ diutius cocta, vel vinum aquosum album, ac tenue, & subastringens exhibendum, quod nec caput tentet, immò magnopere iuuat, aqua autem lædat, quod fluctuationes excitet, nec sitim extinguat. In Cataphora, graui somno, & Comate, cùm paulo minus in somnum propensi videantur ægrotantes, pro exuberante humore forsan pituito sō, eadem, qua in lethargo, victus ratione vtendum, ac potu vini, si ex virium præsertim imbecillitate symptoma ortum sit, quas instaurare oporteat, ex Gal. i i i. Epidem. com. i. tex. vii. Phrenitidi percommodam consulit Alexander Trallianus vini portionem, si modicè assumatur, quod aquosum sit, album, ac modicè adstringens, olygophoron dictum; quod nec caput tentat admodum, somnum conciliat, ac sitim sedat, ferinos motus temperat, lac ad hilaritatem transfert. Melancholicis, ex i i i. de loc. affec. cap. vii. vino vtendum albo, tenui, non valde veteri, optimè diluto, & balneis. In furore & Insania penitus abstinentum monet Cornel. Celsus; nisi ex metu ortum duxerint; ob quam solum causam vinum conuenit. In capitis dolore, vt ex Galeni instituto colligitur. i i. de med. sec. loc. ob varias, quas habet causas, non absolutè de vini vīu decernendum est: vt si à causa calida pendeat, vel à sanguinis redundantia, penitus

- A** tus à vinis abstinendum, ac decocto hordei, vel ex cinamomo, aut coriandro vtendum. Ex perfrigerato autem capite, ac pituitosi humoris copia, aquosum, & tenue, & quod omnino olygophorum sit, conceditur; quod scilicet, Tralliano teste, modicè calfaciat, ac itidem extenuare valeat. A largo vini potu, 111. de locis aff. vomendum, postea in potu omnino qua vtendum, vel dilutissimo vino, & à casu similiter, aut contusione concusso capite. Ex consensu tandem, puta vel stomachi, vel aliorum viscerum, partium illarum ratio habenda est; inter alia autem panis ex vino dilutus valde conferet: ex febris autem, pro ipsarum ratione decernendum est. 1. ad Glauconem. In Cephalæ antiquo dolore, & Hemisrania contumacissimo, cum durante symptomate abstinendum sit; pro diuturnitate tamen, & causarum simul, & vinorum habenda ratio est. In convulsione, vini vsus periculosus, Celso est, præsertim circa initia, ac aqua mulsa eligatur, cui & saluæ coma, vel cinamomi parum iniectum sit, in processu autem, vel nisi febris multa obstat, olygophorum concedendum, & exiguum, quod calfaciendo, & extenuando conferat, Galeno teste in v. Aphor. v. & item Aetio. Quod & Auicenna confirmat, fen. 1. lib. 111. cap. vi 1. Si cum spasmus (inquit) non sit superflua caliditas, non erit alienum admiscere cum potu, & decocto aliquid vini, quod penetrare faciat. Eadem ratio in Convulsione partium, ac tortura oris, & in omni Resolutione habenda est. In Incubo, cum læsis in cretione sensus, & motus actionibus se opprimi patiens imaginetur, (vt Paulus inquit) ob crapulam non dubie, ac coaceruatas in ventriculo cruditates, à vino abstinendum, vel non nisi olygophorum post symptoma concedendum. Similiter & in Vertigine tenuissimum sit, non verus, & quod omnino non tentet caliditas. In Epilepsia vinum omnino intercidendum, stante præsertim symptomate, vt ex Galeno Trallianus monet; vel si in stomachi gratiam modicum quid concedendum, quod coctiones adiuuet, ac cruditates digerat: satius verò ex coriandro decoctum erit, vel cinamomo, vel mulsa, Paul. In apoplexia similiter, idem Paulus vel prorogato diu morbo, vinum benè dilutum aquosum, ac calenti aqua temperatum admittatur. In Ophthalmia, quam vocant Latini Lippitudinem, ex genere cum sit inflammationis oculorum, omnem respuit vini vsus: Sed decoctis eiusmodi vtendum: nisi in fine aliquid vini ob cruditatem ventriculi concedatur: præsertim cum ex crassioribus humoribus orta sit, ac tempore anni frigido, Celso auctore. Oculorum dolores à meri porione, balneo posse sanari, est Aphor. xxxi. sect. vi. quod tamen non ratione aliqua (inquit Galenus,) sed magis experiètia cognouisse videtur Hipocrates: vel secta prius vena, vel euacuatione aliqua præmissa. In cæteris oculorum affectionibus, Pterygio, siue vngui, Hipopijs, seu maculis, Aegilope, Albugine, Procidencia, Tabe, suffusione, vlceribus, vitandum vini vsus monent, Paulus, & Aetius, vel pro ratione vtendum. In aurium doloribus, sonitu, & surditate, pro temperamento influentis catarrhi, vt à causa calida, & in principio cauendum à vino consulit Paul. & Alexander; sic vbi à crassis humoribus oriatur, attenuantibus, & calidioribus vtendum, & vino, præsertim in progressu morbi. Itidem in Narium affectibus. præsertim verò in vehementissimis dentium doloribus vinum per initia prohibendum, donec remiserint, Aetius libro viii. cap. xxi.

*A causa
frigi.*

*Cepha-
leæ, & He-
micranie.
Convulsi-
ni & spas-
mo.*

*Oris tortu-
ra, Resolu-
tioni Incu-
bo.
Vertigini.*

Epilepsia.

*Apople-
xia.
Ophthal-
mia.*

*Oculorum
dol. ac cæ-
teris affe.*

*Aurium
affec.*

*Narium
aff.*

Qui

Qui vini vsus fit in catarrhis, & affectibus Thoracis,
& Ventris. Cap. XIII.

Inflamma-
tes faucib.
Sinanchij.

Spirandi
difficulta-
ti.

Asnati.

Peripneu-
monia.
Pleuriti.
Hemoptoi-
cis.

Suppura-
tis.

Tabidis.

Palpitatio-
ni.

Cardial-
gia.

Fameli-
cani-
na.

Bulimo.

Malacia,
muliebri.

Inappe-
tentia.

Siti.



N omni Catarrho, ac varijs à capite defluxionibus, Celso aucto-
re, in vniuersum à vino, balneo, ac Venere abstinendum est:
vel vbi melius cesserint, mediocri vino vtendū. Faucibus, gur-
gulione, aut tonsillis inflammatis, vt in reliquis inflammationi-
bus à vini vsu cauendum, maximè verò in Synachij, Alex. Ae-
tio, & Paulo testibus. In spirandi difficultate vini potum te-
nuis concedit Galenus vi i. de med. sec. loc. quod branchia pulmonum hume-
ctet, vel aquam mulsam ex hyssopo, Celso. vbi vehementior autem fuerit, cum
aeger nō sine sonitu, aut crebra anhelatione spirare valeat, quod propriè Asthma
dicitur, vel Ortopnea, cum non nisi recta ceruice spiritus trahatur, vini po-
tum tenuis similiter probat Aetius libro vi i. cap. iv. Sed omnino paucum. In
spuito sanguinis Trallianus inquit, tam cibi, quam potus qualitas sit, quæ medio-
criter adstringat: si febris careant, & Paulus, vinū conuenit aquosum modicum;
si febris autem adsit, ex prædictis quædam potio exhibeatur, uel hydromel. In
Thoracis affectibus tū Peripneumonia, tū Pleuritide Galenus, ex Hipp. i. i.
de ratione victus comm. secundo, quæ exiguum obtinent dulcedinem probat vi-
na, quia lentas inquit, materias faciles reddit ad expuitionem: alioquin his au-
stera, nigra noxia decernit. Amplius si viscosi (inquit) sint humores non humi-
ditate solum est opus, verum etiam, & deterfione, quæ ab acidis sunt succis,
mellicrato in primis, & oximellite, post mellicratum ptisana est, postque eam
vinum dulce, si coctis iam tū Peripneumonia, tū Pleuritide, propinetur, non
vexatis amplius inflammatione corporibus. In suppuratis aqua malsa, vel hor-
dei, vel tenuis substantiæ vinum probatur, & quod ad dulcedinem declinet.
Tabidis, & extenuatis eadem, quæ in Hecticis febribus, & in Marasmo dicta
est, vini ratio conuenit, ex Gal. mediocri mensura, lene, & austerum consulit
Celsus, vbi præferim vires indicauerit, ac febris remissa fuerit Act. Palpita-
tioni cordis ex Gal. v. de locis aff. cap. i i i. vniuersam victus rationē adhibere
oportet, quæ attenuet, ac spiritus corroboret: vinum substantia tenue sit, ac dul-
ci, colore flauum, ac vetus potius, quam nouellum, vel mediæ ætatis. Cardi-
algia, hoc est oris ventriculi doloribus, ob speciem, quam infert deliquij ani-
mi, vinum tenue, album, ac dilutum exhibendum, ex Cor. Celso. Famem,
quam caninam vocant appetentiam, Hippocratis auctoritate thorexis, id est
vini potio soluit; Non quamcūque inquit Galenus famem, puta, quæ ex lon-
ga inducitur inedia, aut aliquam præcedentem sequitur euacuationem: sed, quæ
ex affectu ventriculi sit ciborum appetentia: hanc vini potio sanat, non quidem
acerbum, ac tenue, quod nec calfacit, sed, quod subrubrum habeat colorem,
absque adstringente sapore, maximo illi sunt remedio. Bulimo verò, quæ pro-
prie ingens est fames, ac esuritio, quæ propterea animæ inducit defectum, ob in-
digentiam: ij ex vini potu ante cibum (inquit Galenus) plurimum offenduntur;
& conuulsionibus, ac delirijs confestim corripuntur; sed cum vino, & panis buc-
cella occurrendum est vi i i. de med. sic. loc. cap. i i i i. Citæ verò, quæ, & Ma-
lacia latinis, deprauatæ scilicet prægnantium mulierum appetentiæ, cum car-
bones, aut glebas appetunt, remedio sunt, ex Galeno, & Act. vina fulua, odo-
rata, antiqua, & quæ os ventris subastringant. Inappetentia refrigerantibus sto-
machum, & somno corrigitur, Trallia, & Paulo. & tali potu, non tamen aquæ,
sed posca potius, ex aceto scilicet attemperata aqua: Quod si frigida stomachi
intemperies sit in causa, vinum ei vetus offerendum. Siti extinguendæ, quam
mendosam, ex uitio uocant medici, confert, ex Galeno vi. Epidem. vinum al-
bum

- A** bum subastringens, aqua permistum; frigidiuscula, si ex multo uini potu fuerit excitata, cum humiditate verò adiuncta, aceto sedatur, ac acido vino. Singultus ex frigida intemperie vino supprimitur, ex herbis medicatis, Afaro, Pulegio, Petroselino incoctis. Ex frigidiorum verò humorum copia, adhuc maiora expetit attenuantia, Trallia. & Aerio. Ad stomachi subuersionem, nausea, vomitum, vinum consulit Aetius rufum subastringensque, & uetustius; uel melius aquam mulsam, si nimia timeatur uini caliditas. Quod si inflammatio- nis suspicio sit, cauendum à uino erit, ac aqua utendum hordeacea, uel ex coriā dro preparata. Inflationi uentriculi, ex Aerio, uini meraci potus mediocris auxilio est; nam multum bibere infestissimum. In cruditate uentriculi ex debilitate concoctricis, Galeno teste, de different. symptom. cap. 1111. exacta ratio seruanda est in cibis, & potibus, non in qualitate solum, & quantitate, sed in ordine etiam, & mensura, & vinum bibendum, æqua portione cum aqua temperatum; iuxta Aphor. sententiam 56. sect. vii. HALICE id est Anxietudo, oscitatio, horror, vinum æquale, æquali scilicet aqua potum, soluit ægritudinem. Vbi Galenus, calfacit enim vinum stomachum, & corpus totum, ac citò ad omnes partes mouetur, omnesque actiones optimas reddit.

Singultui

Nauseæ,

vomi-

tui.

Inflationi

Cruditati

Halyci.

„

*Ventriculi affectibus uina, & quatenus in cunctis alijs
partium morbis habenda eius ratio sit.*

Cap. XIII.

C



N omni vitæ regimine summa ratio Ventriculi, circa vini potum habenda est: tam sanis, quemadmodum in primis capitibus consultum est, quatenus penes ætates, & tempora utendum sit uinis; quàm ægris potissimum, duplici ratione. Tum quia id inter principalia viscera tanquam paterfamilias, vel (ut Galenus assimilat in 111. de usu par. cap. 1.) quasi commune quoddam omnium

partium nutriendarum promptuarium à natura constitutum est. Cuius uidelicet munia, nutritio, concoctio, distributio nutrimenti ceteris corporis partibus communicantur. quapropter à Ventriculo affecto singulæ partes, & primum naturales, & animales eandem concipiunt sympathiam, illique compatiuntur. Tum etiam, quia Ventriculus proprijs, ac uarijs obnoxius sit passionibus, debilitato in suis munijs afficitur dolore, nausea, singultu, uomitu, inappetentia, fomen incurrit ex aduerso noxiam, & quæ subiectis statim intestinis communicantur, Celiacam passionem, cholera, lienteriam, flatuositatem, inflammationes, distentiones, tumores, abscessum patitur, & Cardialgiam Græcis nuncupatam, & quæ cor in consensum trahit ad animi defectum, & grauem etiā syncopim. Ob quas potissimum causas optima ratione Medici auctores in morbis quantumuis grauib, & in acutis etiam febribus optimè uentriculi habendam esse rationem præcipiunt, ut uino liberalius pro ratione indulgeant, præsertim in his quæ cordi communes sunt passione quas καρδιαλγίαν Græci, & καρδιομωρ, quod os uentriculi præcipuè afficiant vocauere, ac cor hanc partem ob eximium sensum putauere. Eamque graues comitari solent affectus (ut scribit Aetius libro ix. cap. 1.)

Ventricu-

li passio-

nes per eò

sensum.

Proprie

passiones.

E

febris acuta, maximè æstuosa, pulsuum remissio & circa cor vehementior pulsatio, extremarum partium frigiditas, quam cōsequuntur desperatio, angor animi, & corporis iactatio, sudoris circà faciem, & pectus cum caloris sensu circà stomachum, quos diaphoreticos, quod vireis resoluant, posteriores appellarunt medici. Quibus propterea vinum offerendum monent, album, tenue, frigidique dilutum, tum ut spiritus vitales statim reficiat; cum etiam, ut os uentriculi corroboret. Ambiguitatem porrò facit, quod subdit Aetius. Alijs inquit, ca-

Cardialg.

v. eius af-

fectibus.

Locus Ac-

tū.

lida

lida exhibenda, & calidi vini potus, donec pulsus sub tremulus esse definat. ob duo (vt ego arbitror) cuitanda à diaphoretico sudore discrimina: vel ne frigidi potus occursus ori ventriculi pusillum calorem, & tremulum grauius opprimat pulsus. Vel ne ex antiparistasi ab intimo frigido, vehementior excitetur symptomatici sudoris expulsio ad superficiem, & cum maiori spirituum resolutione, patientem præcipitaret in syncopim, idcirco calidum, vel minus frigidum exhibendum. Ambigua similiter de calidi vini potu mentio fit à Galeno in sexta Aphor. sect. xxxix. CONVULSIO fit vel ex repletionem, vel inanitione: sic & singultus. Vbi Galenus in causam quandam singultus, adducit casum, cum quis deglutito acri quopiam, aut pibere, calido vino superbibito cum aqua calida temperato corripitur singultu. quem locum perperam nonnulli adducunt in testimonium, quod veteres biberent calidum. Vbi calidi potus hoc loco non facit regulam, neque communem arguit consuetudinem bibendi calidum, sed casum, & vitium bibentis indicat, qui inhians ad potum, dissolutum duntaxat per calidam vinum, ac impatiens donec per frigidam attemperaretur (vt communis erat eius temporis vsus) singultu corriperebatur. Alioquin omnes post potum calidum id vitium incurrerent, vt in mensa ipsa singultirent. adde, quod non id propriè vini vitio vertendum est; immò quodcunque iurulentum calidum si superbibatur acris comestis excitare poterit singultum. Quinimmo in singultu idem Aetius cap. v. calida cum vino exhibenda consult, cumini, & absynthij dilutum, aut apium, aut calaminthe, aut pælegium, & his similia. Et vbi morsu os ventriculi corripitur, nausea, vomitu, cibi fastidio, in omni ventriculi imbecillitati, & his qui bilem vomunt, celerius inquit, ad vini potum ducendi sunt, ac subastringens præsertim vinum exhibendum, quod firmitatem addit, ac cibos retinere cogit. In Lienteria, & Coeliaca passione, quæ stomachi, & inferioris ventris cõmunes sunt passiones eodem Aetio teste, vinum aquosum, tenue, ac subastringens esse oportet, & non multum, neque potus cibum interpellat, vnde fluctuet cibus, ac peius subuertat, sed in fine bibendum. In Diarrhæa, seu fluxu ventris, pro qualitate redundantis humoris, sub regimine tandem lienterix, & ob stomachi lapsus eodem vino indulgendum. Eadem ratione in Dysentericis, Galenus vina concedit austera, v. l. i. Simpl. In colicis doloribus, Aetius vinum inquit, subastringens esto, album, tenue, perspicuum, mediocris ætatis, & modicè bibendum. Hepaticis, cum à calida intemperie, & in principijs ob febrè sit à vino abstinendum, stante tamen visceris, & stomachi imbecillitate, monet Paulus, Olygophorum vinum tenue, ac dilutum esse concedendum. Et in Hepatis obstructione, similiter Paulus vinum tenue cõsulit, & vetus, quodque attenuet. Ob frigidam verò intemperiem medicatum fit, vel Asaro, vel eupatorio incoctis: tanto verò magis, si in abscessum tendat, vel in scirrhum, hydropis initium Ictericis viscere. nec inflammatione tentato, nec febre excitata, vinum tenue concedit Paulus. In Ictero autem nigro, siue Arcquato, extenuantia magis esse omnia oportet, ac vinum tempestiue, ac modicè sumendum. Obstructo autem, vel inflammato Liene vinum, Tralliano teste, non valde vetus sit, aqua temperatum, in qua ex veteri instituto, Aetio ferrum pluries fuerit extinctum. Malo habitui ex eodem Aetio, vinum album conuenit, tenue, & odoratum, aquæ autem potus vitandus: multò verò magis, si in aliquam hydropis speciem lapsus timeatur. Hydrops verò (vt Celsus) Sale, Sole, Somno, & Siti curatur, ac modico vini vsu tenuissimi.

A

In affectibus renum ac vesicæ, quatenus vina conueniant.

Cap. XV.



- OMPLVRES harum partium, sicut & vrinariorum vasorum effectus communicant, & in curatione, & in victus quoque regimine. In Diabete, quæ copiosa est vrinarum fluxio, potio, inquit Alexander Trallianus, plus solito amplior concedi potest, vinumque sit rufum, crassum, frigida dilutum: vinum enim in toto corpore humores omnes optimos reddit.
- B Gal. in Aphor. lvi. sect. vij. In sanguinis autem profluvio à renibus, vinum crassum sit, ac nigrum. Galen. primo ad Glauco. quæ vrinam autem cient vitentur. Aet. In renalibus affectionibus, ac calculosis, Galeno auctore cap. vi. Vinum (inquit) præcipue inter omnes liquores nutrit, ob exactam, quam habet, cum natura humana conuenientiam: & magis quam oleum, & mel: conducit ergo tenue, & album, quodque parum aquæ sustineat: nam id facile descendit, & succos attenuat, excernitque per vrinas, & renes ipsos corroborat. & in vi. Epid. vinum calculosis album, non valde vetus conuenit, nec dulce, nec nigrum. Renum inflammationi, cum nullum vinum planè conferat, decocto hordei vtendum Aet. Vlceratis porro renibus, cum dilutum, & subadstringens concedatur, decocto potius hordei torrefacti vtendum. Eadem, & in calculo vesicæ ratio est, vel paulò magis ex vinis tenuibus indulgendum, incoctis etiam pro ratione herbis, ac saxifragis. Stillicidium vrinæ, cum spontè scilicet parum, & frequenter vrina effluit, ex retentricis tum renum, tum vesicæ debilitate ac laxatione fit: Galenus in Aphor. xlvij. vj. sect. & vj. de loc. affec. cap. i. vinum præberi non postulat, nisi dulce optimeque dilutum, & pro consuetudine, vel debilitate virium. Reliquis Aetio, & Tralliano teste, præbenda potius aqua dulcis, & calida, ex hordeo etiam decocta, & Glycirrhiza. Difficultas verò mingendi hoc differt, quòd meiere incipiens, vix vrina, ac difficulter excernitur, ex Galeno, Aetio, & Paulo, cum obstructio inquit, vel flatuosus spiritus plerumque sit in causa, vino vtendum calidiore, vel medicato etiam cum Aromatibus. Suppressio autem vrinæ, cum uix ui emingitur, pro diuersitate causarum ex acrium humorum qualitate, Paulo, abstinendum à uino est: exercitio, ira, & tarda comestione. Quòd si urina tenuis, albaque, frigida intemperiei uitium sit, conueniet uinum calidum, & ijs, quæ urinam cieant, conditum. Alia uerò ratio est: Si expultricis facultatis vitio, aut grumo, aut caruncula in collo vesicæ, vel abscessu, vel vlcere, vel quia à supernis partibus serofitas non descendat, quas causas fusè prosequitur Galenus i. de loc. aff. cap. i. ac iam prædictum in stillicidio, ac difficultate requirunt regimen, & potum. Porro his, qui se commingunt, vniuersa victus ratio, & potus conuenit calidior, & siccior, inquit Aetius, & vini vsus rubri, & adstringentis. In seminis profluvio communis est ratio, cum cæteris fluxionum generibus (Alexandro, & Aetio testibus) potus consuliatur aqua frigida, & à vini potu, præsertim potentis melius est abstinere. In Priapismo, hoc est, tentigine pudendi, siue rei veneræ stimulo, inflammatio quædam illarum partium verenda est, Paulo, & Aetio. Satyriasis, cum adhuc ob tentiginem palpitatio calis accedit, Inflammationum ergo ritu, ab omnibus calorificis abstinentum, & vino: præsertim per initia. Impotentes ad Venerem contra, flatuosos, & calidis iuuari oportet, ac vino vtendum odorato, ac fuluo, vel subrubro, etiam ante coenam, & ante prandium, Aetio. Mulieribus suppressos menses promouere his similiter calidis oportet, ac attenuantibus, vino albo, ac tenui; etiam medicato vtendum. In profluvio autem è contra Aetio, & Paulo, omnia frigida, &

Diabeti.

Renum vi
tis.

Calculosis.

Inflamma
tioni.Vlceribus
renum.Calculo
vesicæ.Stillicidio
vrinæ.Difficulta
ti vrinæ.Suppressio
ni, & ar
dori.Mistioni
inuoluta
rie.Gonorrhæ
Priapif
mo Saty
riasi.Impotentiæ
coitus.Suppressis
menstruis.Superfluis
menstruis.Superfluis
menstruis.

da, &

da, & astrictoria, tam in cibis, quam in potibus exhibenda, ac aqua pluuiali vtendum ex extincto chalybe, vel posca, aceto scilicet, & aqua. Diuersa autem à profluuiio, ac permolesta, foedaque mulieribus fluxio assidua est humiditatum, ac superfuitatum albarum ex vtero, Galeno VI. de loc. affect. Aëtio, ac Paulo testibus: in qua totius massæ humorum liquatio, & quædam membrorum relaxatio conijcitur; eadem tamen, quæ in profluuiio vtendum ratione victus rerum, ac vini potu, quæ adstringant, ac exiccent. In Præfocatione uteri omnia, quæ repletionem augent, ac vini usus vitanda, nec cibum ullam, nec potum dandum monet Paulus: contra in procidentia uteri, cibis boni succi utendum, & vini potu subastringenti, idem Paulus, & Aëtius. Quæ molam uerò, ac inanem patiuntur imprægnationem, mediocri victu, ac vini vlu sustinenda sunt, odorati, ac diluti, etiam medicatis decoctis. Sterilibus, quæ ad suppressos menses, & vinum, & vniuersa victus ratio conuenit, Paulo & Aet. In Inflammatione vteri, vt item renum, per triduum, Paulo teste, à cibo abstinendum; aquam bibendam ex decocto hordei, vel coriandrorum præparatorum: at vbi malum inueterauerit, in abscessumque ac exulcerationem deuenerit, recuratoria vtendum ratione. Plerumque cum renum affectibus coniungitur Arthritis, & quæ eius soboles sunt podagra, & Ischias. In Ischiade vini abstinencia penitus imperanda est, ac aqua multa, vel ex cinamomo vtendum; In processu autem, qualis in cæteris Arthriticis ratio habenda est. In omni tandem morbo articulari, & in podagricis, inquit Paulus, nullum præsentaneum magis præsidium est, quam vitam penitus ducere abstemiam, saltem durante symptomate; nam pro affectuum longitudo, & pro moderanda humorum, qui sunt in causa, cruditate; vino quadantenus vtendum plerique medici consentiunt. Magnam verò causam articulum dolorum, & podagræ affirmat Galenus, in illo Aphor. x x x. sect. v j. NE QVE MVLIER, neque Heuuchus podagra laborat; quod verum est, inquit ætate Hippocratis; contra verò nostris temporibus infinita est podagricorum multitudo, ob victus, & potuum intemperantiam; fortium præcipue, & potentium vinorum, potissimum verò cum aliqui cæi iunus potauerit. At si corpus omnino vacans superfuitatibus extiterit (concludit Galenus) quod nec vlla vnquam accidet huiusmodi passio.

Vini vsus exterior. Cap. XVI.

DE rerum porro omnium nobilitate hoc solet præcipue esse argumentum, quod multi vsus esse comperiantur; quales sine fine iam recensitæ sunt à nobis vinorum vtilitates, in potibus, ac maximæ ad vitam mortalium prærogatiuæ. Et dicentur nihilo scecius ad externos vsus singulares nonnullæ, quæ quamquam in Thermis nostris sub censu balnearum ex vinis comprehensæ sint, & ad hunc tamen locum erunt propriè referendæ. Nec mirum apud antiquos non fuisse certum institutum vini in balneis, quando videlicet ad communem munditiam non poterant vini eundem habere vsu: quem satis tamen fecisse videtur luxuosissimus Heliogabalus, qui, quasi vindex sprete rei tam generosæ, apertis ad emissarium aquæ Verginis euripis, quod extat adhuc sub colle Hortulorum, nunc sanctæ Trinitatis; Naumachiam Domitiani amplissimam quattuor stadiorum ambitu, impleuit vino, in qua, vt Lampridius est testis, per vnâ diem spectante populo, iustarum nauium præbuit certamen. Cæterum ob tam præclaras vini dotes, ac summam, quam prædicant omnes authores habere vinum conuenientiam cum corpore humano; frequenter vsurpatum legimus à medicis, in externis etiam auxilijs, ad dolorem leniendum, ad discutiendos tumores, ac lassitudines membrorum instaurandas: lauandis etiam vlcibus, ac vulne-

A vulneribus accomodari. In primis tamquam ab oraculo summæ sapientiæ recepimus ex sacris elogijs, infusum vulneribus vinum, & oleum; unde, & medici fidentius eodem infuso vtuntur. Pater Hippocrates in ij. de fracturis, ad tumores, inquit; in articulis discutiendos, multa lana succida adhibenda, benè carpta, & quæ oleo, & vino sit imbuta. Siquidem, addit ibi Galenus, com. 72. oleum dolorem leuat, ac discutiendi vim habet: vinum siccare potest, repellere, & concoquere, & item mollire, & digerere. Item 111. metho. cap. v. & 11. ad Glauconem, vinum optimum medicamentum est omnibus vlceribus; & in 111. cap. 11. humidiora vlcera si lauanda sunt, vinum, aut poscam, aut decoctum austerius cuiuspiam herbæ præparandum, & 11. ad Glauc. cap. 11. Si quando vulnera abluere, aut abstergere oporteat melicrato, vel oxicato, & vino, & mulso vtendum. Vinum in vnguentis podagricis vtiliter miscetur 111. de san. tuen. Quosdam aliquo. Habenda verò, & vinorum certa electio est: vt nouum enim humidum, & minùs validum, minùsque exiccans; sic vetus efficacissimum, sanum præsertim, vel album, odorumque. Rubrum verò, & austerum sapore exiccatur magis, atque adstringit, eodem 11. ad Glauc. admittis præsertim austeris eiusmodi herbis, ac floribus. Iniectis quoque intus in ipsos sinus vlcerum, vel mulla, vel melicrato, vel vino: nam mulla abluat, melicratum vitiatos circum humores melius abstergit; sed ad conglutinandum vinum est melius. Perfusiones in febribus, ac magnis morbis, quas ex antiqua medicina meminit Galenus x. metho. imitata posteritas in fortibus, ac epithematibus cordialibus, omnes, ferme ex vino admisto parare didicit: eoque albo, optimo, tenui, ac antiquo: quale vtimur Græco, vel Aruifio, seu Maluasia vocato: ob egregias, quas eiusmodi vinum generosa habent prærogatiuas, & antidotis parandis, & in Theriaca antidotorum regina. Quia Galeno teste, & commistas in vñionem partes diutissime conseruant incorruptas; & vim præterea obtinent, communicantque penetrant di egregiam, fouendoque calori naturali idoneam. Vnde, & inter amuleta aduersus venena, ac maleficas humorum affectiones, vinum in vi. Epidemiorum, commendatur: præcipue verò cum contrà cicutæ venenum dari sit solitum, barbarum planè morem insuper meminit Strabo in Choo olim Insula; vbi senes sexagenarij benè poti, ac conuiualibus coronis ornati, spectatibus necessarijs, post rem diuinam haurirent cicutam, ac commigrarent è vita.

D*De vini usu in medicamentis.**Cap. XVII.***E**

VINI vsus cum omni sui genere, & pro egregijs eius facultatibus, demonstratum sit innumerabiles præstare vtilitates, non in alimentis solum, verum etiam medicamenti vice; restat & hanc partem methodo aliqua, ac medicamenti ipsis confirmare. Primum à tota sui substantia, quo nomine in multis antidotis vinum obtinet basis, ac fundamenti locum. Vt in Theriacis cum melle, quibus vinum sui vegeto calore, ac spiritu æthereo excitat, fouetque fermentationem cunctarum partium in vñionem substantiæ. Vt ipsas antidotos conseruet incorruptas ad triginta, vel amplius annos. Quo vsu propterea, (vti diximus) veniunt maximè generosa vina, quorum præcipuam hanc demonstrauimus esse facultatem, vt suo robore vltra triginta annos, & ad centesimum annum seruentur incorrupta, ac specie coacti mellis, quorum in censu ex antiquis commemorauimus Chia, Lésbia, Thafia, Cretica, & ex Italicis Cæcubum, & Falernum Galeno teste, & cum his Surrentinum. & qualia nostro tempore experimur Græca, Italica, quæ nec Falernis videntur cedere magnitudine. quanquam hæc non longæuæ firmitatis inuenimus, ob varietatem, quam toties

Vinū un-

neribus sa-

crum.

Tumori-

bus disc-

tiendis.

Vlcerū lo-

tiones.

Podagri-

cis.

Sinuosis

vlceribus.

Perfusio-

nes, & E-

pithemata

Antidotis

Venenis.

In Anti-

dotis.

in culca-

incolcauimus ipsorum cultus; cum in antiquis prædicta in picatis vasis ad tres, **A**
vel quatuor annos sub sole, Falernum ad decimum etiam vsque annum insola-
rent, vel super fumo diu sicarent (vt aliàs diximus) sicque ad vsum syncera ha-
berentur ad triginta annos. Quapropter ex cõmuni consensu Collegiorum Ita-
liæ, & hic Romæ Cretica in Theriacis prælegimus, quod ex natura soli, & cæli,
ac vitiminis, ad illa vetusta Cretica, & insolata accedit, & speciali præterea cul-
tu, (quem alio loco explicuimus) perficitur, syncerumq; etiam in vasis diu per-
manet. Præstat verò & hanc præcipuam vtilitatem, vt quoniam, id vinum ami-
cum apprimè naturæ est, penetrabile, & delectabile; statim antidoti virtutem
perducit ad cor, ad cæterasque partes principes, cor ipsum præcipuè, & spiri-
tualia membra, & stomachum, & vterum corroborat, exhilarat spiritus vita-
les, & animales, ac lenem conciliat somnum. Hic fermè typus, ac norma sin-
gularium vini facultatum in omni vsu medicinarum, quod quibus communisces-
tur tum antidotis, tum medicamentis, ea præseruat in suo robore, iuuat ad pe-
netrationem, & communia in ipsis corrigit vitia, status, rugitus ventris, & in-
de natas obstructions tollit. **B**
Amplius apud posteros medicos, ac nostra aliqua
inuentione vini vsus in multis nouis medicamentis optimum obtinuit locum.
primùm in balneis, tum ex simplici vino, tum incoctis, pro varia intentione pro-
prijs herbis, floribus, & aromatis: quarum rerum facultates, præter illas vtili-
tates penetrandi, conseruandi, & corrigendi vitia, vinum illis vinum communi-
cat corroborandi, ac digerendi egregiam. tumoribus præsertim partium carno-
sarum, necnon articulorum, corrigendo etiam malam intemperiem, & causam
dolorum moderando, quod vini balneum, & infusum etiam in vinaceis ipsis, **C**
dum autumno subbulliunt, vtiliter adhibemus. Cæterum contrà luem Vene-
ream, quæ tam varijs cruciatibus humanum corpus solet afficere, cum nouus
morbus noua requirat præsidia, multam vini comperimus conferentiam, ac in
tribus potissimum præsidiorum generibus. Vnum quidem in ligni sancti mini-
sterio: quod ex vino generoso cum certa aquæ portione ad tertiam, vel ad quar-
tam partem; vel inter cibaria regularia admistum, cum simplici decocto ex li-
gni duntaxat vncia, familiarem præstat vsum, vt patientes ad propria negotia,
si libuerit, exire permittat. nam citrà vllum incommodum; aut noxam corrigit
longo tractu prauorum humorum intemperiem, vel per sudorem ex potu syru-
pi vice manè diluculo, vel per insensibilem in æliquam diem halitum. Alterum
non minus vtile est in Sarsæ Parriliæ apparatu: qui recipit Sarsæ, & foliorum Se-
næ æquales portiones; puta vnciam, cinnamomi, & resinæ vini, singulorum drac-
mam, quibus contritis in tenuem pollinem, coque diuiso in nouem, vel decem
partes, sumatur vna ieiuno ventre, cum vino albo quod satis est, vel dimidio ex
aquæ decocto pro intentione, vel saluæ, uel betonicæ, uel etiam pugillo ligni
sancti, pro condecencia patientis attemperato. Sumendum manè diluculo, ac
superiniectis ægro fragulis per duas horas conciliandi sudoris gratia, mox cir-
ca prandium, vel postea, pro senæ qualitate subducat bis, vel ter aluum. Quod
præsidij genus à triginta hinc annis inductum, optima ratione fuit à me primùm
reprobatum, quod nimirum contra canones medicinæ naturam distraheret, im-
mò coheret ad contrarios motus, primùm per circumferentiam ad sudorem,
deinde quòd à centro duceret per aluum: ac eo magis id negligendū censui, quo-
niam apparatus audiui pro compendiario magis remedio ad vsum triremium,
& adnauigantium ex Indijs, qui ob incommodam decocti ex ligni sancti serui-
tutem, ad hoc habuerint refugium. Nihilominus minus vsu ipso, ac inuulgata
experientia cõculasse videtur rationem. Natura quippe existente valida, quod
plerunque vsu euenit affectis hac lue iuuenibus; eadem inquam natura, quæ re-
ctè cooperatur in cunctis, etiam ad contrarios motus, & sudori simul & semel, &
subductioni per aluum superest incolumis. Confusa verò, vt solent esse infirmita-
noua

- A** noua per initia, cum fuerit eius compendiaria praesidij traditio; ausim dicere meo primum instituto in hac Vrbe Roma, commodatum fuisse ad regulam, cinnamomo adiecto, ne. s. senae deiectionis qualitas vim faceret stomacho: resina vero uini, quae pro nitrosa substantia extimularet undecunque facultatem excretiuam ad expulsionem. Immo & adijcienda institui aliqua pro certi afflictione, vt Turbit vnicam, vel duas drachmas. Vbi dolores ingruerent, semper cum vini portione, quod omnem videtur attemperare medicamento inaequalitatem. Tertium tandem ex vino medicamento genus, pro robustis, ne dixerim desperatos idoneum, & empyricum. Nam vinum parant medicatum admittis etiam violentis, & contraoperantibus, quod pro singularium rerum admistarum libra, viginti admitteret libras vini Graeci, vel Clarelli, idque totum in capaci cado temperaretur. Admittis inquam varia portione, ac dosi pro ratione, & causa morbi, ligno sancto, Corticibus ligni, Sarfa, Polypodio, in totum libra. Rhabarbaro, Agarico, Turpeto, Sena, Elleboro nigro, Aristolochia, Cinnamomo, ex omnibus ad vnicam, vel binas uncias. Trituratis, vt artis est, & iniectis in vini cadio lib. xx. sinendum per tres dies vase bene clauso, ac quater vel quinquies agitato, etiam per immisum baculem ad exactam rerum cum vino mixturem. Tuncque subere, & cera sigillato, per scyphunculam de more subditam hauriatur, vt opus est. Vinum primum syrupi vice mane diluculo ad quatuor, vel quinque uncias; deinde phyalae mensura pro potu in prandio, & coena tantundem. attemperato etiam, si quando videtur cum decocto ex Coriandro, vel Saluia, vel cinnamomi frustulo. additis etiam, si opus erit, Cardui benedicti, agrimonij, lux artheticae fasciculis, vel resinae ex vino aliqua portione. Sudorem mouet primo haustu matutino, eo praesertim excitato superiniectionis agro stragulis, vel sub tentorio, ac similibus ingenijs. discutit per insensibilem halitum in reliquum diem, ac nonnullis excitando etiam aluum, operationes praestat empyricas ad condecensiam. Porro his vtilitatibus de natura vini explicatis, quoniam nihil est tam vtile, quod abusu aliquo non fiat noxium; hinc vini vitia seriem secuti problematum Aristotelis altiori iudicio persequemur.

Empyricū
vinum.

vtilitates.

De euitanda ebrietate, & de alijs vini nocuentis ex Problematis Aristotelis. Cap. XXVIII.

- D** **P**ROPRIETAS quaedam, vel argumentum potius de vini potentia, dicendum est, quam vitium, quod vinum impleat suo vapore caput. Vnde & Temetum dictum purum vinum, & temulentia, quod tentet mentem, & ebrietatem inducat. Quae de re sunt Problemata Aristoteli attributa, sectione 111. scitu dignissima: quae tamen, cum non adeo illius doctrinae consentanea sint, aliqua à nobis methodo, atque aliquo adhibito iudicio erunt melius explicanda. Contraponuntur ebrij, & sobrij voces, quas vsu veniet sapius repetere, vt sobrius dicatur, & sobrietas, quasi sine ebrietate. Primum in bonam partem accipiendam ebrietatem, id satis declarat, quod venit apud sapientes in proverbium, *οἶνος ἀλυσθη*, VINVM VERITAS. quoniam (vt Athenus loci huius interpres est lib. vii. cap. x. liberos facit loquendi homines. Veteres Persas, & item Graecos, inter pocula consultare solitos, notatur apud Homerum i. Ilyados, consuluisse Nestorem Agamemnoni, vt praestantissimos ex Graecis vocaret ad coenam, nam & in coena fieri prudentiores. Vnde Bacchum illos appellasse *ἐβουλημ*, hoc est bonum consultorem, & *οἶνον* vinum, quia faceret, vt qui bibunt sapere se putent. Quare eundem subdit, Platonem in libro primo de legibus, comprobasse legitur, Ad liberaliorem aliquando vini

Temetum,
& Temu-
lentia.

Ebrietas,
& sobrie-
tas.
Vinum.
Veritas.

Vinolētia vini potum veniendum, sic enim regei facilius hominum mores putauit. **A**
quādo ad- mel, aut bis in mense, vt Galenus est auctor: quod innatum calorem intimē in-
mittenda. stauret. Vel admittendam vinolentiam (inquit Seneca) non vt mergat nos,
 sed vt deprimat grauiore curas. Vnde hunc morē sibi in gloriam ducunt Germa-
Principū ni, alioqui cordati viri, qui in mensis suis coronent vina, ac largos inuicem pro-
notatur in pinent cyathos, vnde liberi consilij habeantur. Exemplis verò ad id nituntur
continētia magnorum Regum, Philippi præsertim Macedonis, & Alexandri, ne dicam ex
 Romanis principibus multos, qui in publicis etiam conuiuijs deficerent vino.
 Sed in contrarium, merito hos ritus esse damnandos, non pauca leguntur, aut
Plinij lo- obseruantur in communi vita humani ritus, quos quamquam essent primū lau-
cus. dabiles; vt est tamen hominum ingenium procliue à licentia ad omnem luxum,
 in malam partem conuersos legimus, & in vitium. Irridet Plinius, quod vino
Ex vino veritas attributa sit: immò non tot habet is nobilis auctor encomia vini in toto
nocumen- illo xlii. libro, quot maioribus in vltimo capite arguit calumnijs ebrietatē, ac
ta ac lu- æternæ infamiæ eius vitij dānat Principes: & nos alia in transcurso subnectemus
xus. impropria. Transeo quanta afferat vini libido detrimenta vitæ, morum cor-
 ruptelam, ingenij tarditatem, ac omnium ferè cogitationum labem: immò &
 memoriæ mortem, vt ærumnosas taceam ex animi secretis reuelationes. Præter
 leges positas, & interdicta seruis, matronis, ac iuuenibus, vt à vino abstinere;
 Semper temulentia in opprobrium habita est: Ac leges positas antiquis legi-
 mus, & Platonis (quem citat Aristoteles i. r. Politic. cap. vlt.), circa ebrietatem,
 & comestationes foeminarum, vt reges in conuiuijs sobrij essent. Nam quid
 detestabile magis, quàm temulentum præesse Regem regno, patrem familias,
 matronam, studiosum ebrium, religiosum virum? & cum hoc lenocinium præ-
 cipuè habeat vinum, vt non sitientes etiam alliciat ad potum, quasi coniurati
 nonnulli in perniciem vitæ hominum nequam Principes, & Tiberius in primis,
 qui meritò Biberius dictus, contra præcepta medicorum fecerunt institutum, vt
 ieiuni (inquit Plinius) biberent, potusque vini antecederet cibos. quod vitium
Aphorif- in discrimen vitæ damnavit Galenus in ambiguo illo Aphor. xxi. sect. i. **F A**
mi sensus. M E M thorexis, id est vini potio soluit: quo loco non communē interpretatur
 intelligi famem, ac ciborum indigentiam, qualis inquit, ab exercitio contin-
 git, aut inedia, aut aliqua alia facta euacuatione: nam hi ne dum aliquam ex
 vino capiunt vtilitatem, si antequam cibum assumpserint, vinum potauerint;
 quinimmo plurimū offenduntur. quoniam conuulsionibus, ac delirijs corripiuntur. **D**
Canina fa- Sed Aphorismi præcepto contumacem intelligas famem, quam me-
mis contu- dici Caninam vocant; ex infarctis nimirum circà os ventriculi frigidis humori-
macia, bus, quam exhibitum abundanter ante prandium vinum, manifestè sanat.
 Non quidem austerum, neque acerbum, quæ neque calfacere valent; sed illa
Vippæ v- vina (subdit Galenus) huic remedio intelligas idonea, quæ colorem subrubrum
sus damna- habent, absque adstringente sapore. Quo Galeni consilio admonendi erunt
tur. hi, qui in primo statim prandio famelici, ac sitibundi, vinum aliquod potens
 ex pane intincto ingurgitant, quam Vippam nonnulli appellant, manifesto di-
 scrimine. Quando sic vinum auidè imbibitum à ieiuno stomacho, in hepar dif-
 fusum; præter id, quod calorem in eo excitat igneum, & qui comburit sangui-
 nem, redditque humores febribus idoneos; verum etiam acres illi vapores coac-
 ceruati paulatim, in cerebrum, omnia illa, quæ Galenus protestatus est, inferunt
 mala: conuulsionem, deliria, Epilepsiam, & Apoplexiam: & præterea, vt Pau-
 lus animaduertit, omnium morborum fiunt communes causæ. In certamine
Alexandri ab Alexandro meminit Plutarchus, inter duos bibacissimos, victorem exanthas-
lus. se vini choas, seu congios quatuor, (quæ quadraginta librarum summa) sed tri-
 duo post mortuum. Quæ pericula conuulsionis præsertim, & mortis libet hic,
 cum omnium medicorum coryphæo Hippocrate protestari pulcherrimo alio
 Aphor.

A Aphor. v. sectione item. v. Si ebrius quispiā repente obmutuerit, conuulsus moritur, nisi febre corripiatur, aut ubi ad horam peruenierit, in qua soluuntur crapulae, vocem recuperet. Vbi, quæ mirabilis in expositione Aphorismorum Galenus adducit; eadem & nos pro communissima ebrietatis, torquæ nobilium problematum ratione, adnotanda proponimus. Crapulam inquit ex vini potu factam περιπάλην Græci nominant παρὰ τὸ κάρηνον caput i. καὶ πάλιν, concuti: quod caput tentet, ac mentem quo neruorum principio pariente, totum corpus conuelli, ac maiorem aliquando consequi noxam necesse est, ac repentinam mortem. Quæ omnia vitia, atque aliæ scitu dignissimæ quæstiones, hinc cum problematum, quæ Aristoteli tribuuntur interpretatione nostra, fient clarissimæ.

B *Problematum Aristotelis sectione 111. de vini potentia, ac magnis effectibus, luculenta Paraphrasis.*
Cap. X V I I I I.

RIMVM ergo quærendum proponitur, qui fieri potest, ut vinum, merum præsertim, cum sui primaria facultate decretum sit esse calidum; morbos tamen id genus, quos diximus gignat frigidos? Curiosum id quidem problema in superiori commentario occurrit obiter interpretari, cuius hic proprius locus est, tangiturque breui typo à Gal. in libro de caus. morb. cap. 111. quia vinum, ut modicè sumptum calorem auget naturalem; sic immodicè dissoluit, ac destruit. Præter hanc verò, & nos aliam causam dedimus materialem ex prædictis, quia dum vinum copiosè ebibitum imperit sursum, ac replet caput, crassissimas secum ex vniuersis partibus corporis trahit in cerebrum superfluitates, easque frigiditas cum calidis, & diuersarum qualitarum, quæ sunt omnium, ut dictum est, destillationum causæ. Vnde quod in primo Problemate Arist. notatur, vinolentorum corpora ut plurimum non calent tactu, sed frigent etiam intrinsecus, quoniam quodam veluti humore profusa, ac madefacta sint. Hanc ob causam ebrij solis gaudent calore, 25. & 30. probl. quia stupidi, ac attonito remanere solent aspecta, & calferi propter ea desiderant. At vnde hæc varietas, ut temulentia alios retardos, ac stupidos reddat, alios minaces, iracundos, superbos? optima id ratione in problemate xv. explicatur, Cheremone auctore οἶνος τῶν προμυῶν τοῖς τρεῶσις περιμένειν, vinum pro moribus vtentium se se exhibet, aut attemperat. Nam, ut vinum calidum, & humidum est, tardiores excitat, reddique in agilibus promptiores: contra, calidiores incendit, dissoluitque, ac labefactat in ipsis crapulis. Reperitur porro in temulentia plus, & minus, tam pro inclinatione, ac natura vtentium, quam pro ipsius vini ratione. Vnde magis crapulam sentiunt, qui diluti uisculum bibunt, quam qui omnino merū probl. 111. nam dilutū magis tenue, ac penetrabile, magis agit; merum autem minus agit: vel quia forsitan merū minus bibitur, licentiosius temperatū, & illud suo calore concoquit, ac digerit: diluto autem è contrario agitur. Ob eandem causam Iuuenes potius, quam seniores ebrietatē sentiunt, ac imminunt, quia illi, ut calidiores vehementius afficiuntur, ac expellunt excrementū humoris imbibiti ad vesicā: seniorum autem corpus, ut siccius est, magis attrahit humores, eosque imbibit. Adde quod iuniorum natura propensior ad somnum, dum grauius consopiti dormiunt, & digerunt crapulam, & vrinas emittunt prius, quam surrexerint, problem. xxx111. Sed cur vinolenti, vigiles, ac multis non obrepat somnus? probl. xx111. an quia somnus à temperato obrepat calore: à vino autem calor impetuosis disturbat, vel morbis labefactat mentem calore

Ex ebrietate repentina mors. Crapula quid.

Ex ebrietate cur morbi frigid.

1. Probl. 25. 30.

Vinū pro moribus.

Temulentia cur plus, & minus.

30.

Iuuenes cur magis ebrij, quā senes, & immunes.

gunt.

33.

Cur vinolenti vigiles. 23.

Cur tremebundi, vel obmutescunt. 25. in somnum? tremebundi alioqui fiunt, vel obmutescunt, problem. xxv. vel excitati ad clamorem franguntur, vocemque edunt acutam, & stridulam, oppletis, ac humectis à vino faucibus. Vnde & cantores non statim à prandio, sed ieiuni monentur exercere vocem, problem. xlv. 1. sect. xi. Eandem ferme causam problematis est, vt, cum iuuenes, maximè ebrij arctè, ac grauitè dormiant, & minus senes, qui non vehementer sed mediocriter se inebriauerint, ijs magis delirant, & obloquuntur? Non mirum, quia illi, vt mortui iacent, in ebrietatem oppressi: hi neque sobrij, neque omnino ebrij sunt mediocriter mentis compotes, ac tentant loqui, temulenti autem penitus ne sentiunt quidem. probl. 1. r. & item xxi. 1. Signum autem, his, qui grauitè vino detenti sunt, omnia circumferri videntur: causa autem est, quia oculorum præcipuè spiritus visiles tenuissimi à conspectu vacillant, ijdemque hallucinantur. Vnde vel res tum eis apparent plures, ac geminatae, quia commouentur, nec in eodem diu manent obtutu, vel res semotas per initia ebrietatis, non adeo cernere queunt; cum abstrusæ aliæ sint causæ; probl. 1. x. & x. An verò sint, qui ex largo quantumvis potu vini, nesciant tamen ebrietatem, inauditum extrà problematum feriem est exemplum, quod legi in vita Probi Cæsaris apud Lamprid. Bonosum quendam, qui ausus aggredi Romanorum Tyrannidem, bibere solitum quantum nemo alius: itaque in dicterium abiisse: Natum illum non vt viueret, sed vt biberet: addunt, Nunquam non prudentiorem, nam quantum bibisset, tantundem reddebat per vesicam. Hinc patet ratio noui apud me problematis, Cur nonnulli qui supra modum biberint, non tamen inebriantur, quemadmodum de Cicero ne filio traditur, qui vno haustu (Plinio teste) sextarios duodecim biberet, fermè viginti lib. & de bibace quodam ad mensam Tyberij (Suetonio) qui dictu incredibile, se propinante, amphoram, quæ est ferè octoginta lib. mensura, biberit, & de similibus alijs vinolentis fama est: Ratio, inquam, in principijs medicæ artis est: quia natura in his non procedit per viam digestionis ad venas, & alias partes nutriendas: sed tanta mole, ac pondere grauata, transmittit statim vini potus ad latas ventris vias, & vrinæ. quam rationem adduximus 1. de Thermis, Quare bibentes ingurgitant ad xv. & etiam viginti crateras aquarum: non mirum, quia aqua aquam expellit. Similiter & multum vinum ebibitum præcipitat statim ad ventrem, & ad vesicam: vnde & bibendo vel paulo post se commingunt. supponitur autem hos stomacho esse admodum robusto: & nihilominus vitæ breuis. Discriminis quoque causa est, cur exercitati promptius, & contrahant ebrietatem, & facilius ijdem soluantur; In exercitati verò lentè magis afficiantur, ac tardius soluantur? quia ijs segniores, ac occupatas magis habent excrementis vias, exercitati verò siticulosi, & promptiores sunt calore ad suscipiendum ebrietatem, eandemque ad vrinæ vias propellendam, probl. xv. Quæ tamen ratio à robusta, vel debili natura faciliè in contrarium trahitur sensum: nam, qui debiliores existunt capite, & stomacho, minus resistunt potenti vino; immo vel dilutijsculo etiam vino tentantur, quod mihi iuueni semel contingit, cum essem ex itinere Tollentini, mense Ianuario, quo casu sum valde delectatus; nam grandi vino, ac luculento igne potus, ac forus, videns post cœnam circum volui omnia; mensam trahi, cuminum, ac capita hominum; me comiter è conuiuantium corona subdixi, ac statim lecto consopitus, per somnum reieci, & edormiui crapulam in alteram diem. Sed cur vinum dilutius temperatum, vomitum magis excitat, quàm merum? & eum aqua prouocat? An quod ea magis vomitum mouent, quæ innatare solent, vt aqua, quæque insuaui sunt, ac nauseabunda? vinum autem delectat, nam, & grauius est, peruaditque statim ad venas, minus supernatat. probl. xvi. 1. Similem habet causam, quæ & quædam erit ebrietatis medicina: Cur si quis temulentus vinum superbibat dulce, minus ab præhausto mero infestatur, (quod tamen problema

- A** blema, vt alia etiam sequentia, locum habere intelligas, in dulcibus illorum temporum, quæ determinatum iam fuit nobis, esse à nostris dulcibus differentissima, & omnia nigra, & substantia crassissima, vnde parum exhalant ad caput, quam sententiam planè confirmat ratio ad probl. xx i i. Quia inquit, vinum dulce, etsi amicum dicatur naturæ, lene tamen est, ac lentè penetrat, dumque moram trahit, interponitur ad meri impetum, & obstruit. Austerum verò contrà, exasperans stomachum, agitat calorem ad ascensum. Adde quòd dulce inodorum est, nec exhalans, austerum autem odoratum, odor autem vini caput tentat, ac ingrauat, problem. x i i i. tangitur & probl. xxv i i. minus dulce inebriare, quoniam vinum dulce nullum saporem proprium obtinet vini, sed alienum reddit; problem. 54. vbi, quæ de oleo subnectuntur mendosa sunt. Sed
- B** melius i i i i. meteor. vinum dulce non inebriat, quia pinguiusculum est, nec halitum mittit ad caput, sed ea præstat, quæ oleum, vnde nec vllum vinum à frigore cogitur, etiam si vratur, sed flammam concipit. Rationem problematis comprobatur Plutarchus in Symposijs i i i. q. v i i. Et qui eius doctrinam in multis æmulatus est Macrobius, Cur vinum dulce minus inebriat? quoniam inquit, minus bibitur, & quamprimùm inducit satietatem, antequam inebrietur. Ego verò ex his problematibus, cur illa non inebriarent, hanc cauam, & cortam elicio rationem, quia (vt iam dictum est) illorum vina dulcia eo tempore erant in vsu duntaxat crassa, ac sapore instar nigra: vnde non mirum, Nullum album dulce dicebat Galenus, de Cibis bo. & ma. succi. quare & minus bibebatur, quin immo quædam erat medicina super bibitum mero. at nostro tempore dulcia, quibus perpetuò vtimur, alba, nouella, & mediocris etiam roboris, communiter cum grata sint, multum, ac crebris bibuntur cyathis, ac assatim inebriant. Quocirca hallucinatum inuenio Albertum cognomento Magnum non habitare scilicet ratione illorum; & nostri temporis vinorum; quare nouam conatus adducere rationem, confundit verba, & seipsum, quia in vino, duplex viget calor, naturalis scilicet & adscititius à loco. qui vt in vino benè depurato fere totus euauit, at in musto, & in vino adhuc vagatur, ac exhalans bibitū indigestam secum trahit humiditatem ad caput, vnde contra decretum propositi problematis, consentaneum rationi apud eum sit, mustum magis inebriare, quam merum. Nihilominus cum videamus experientia effectum contrarium, quòd mustum minus inebriat; hæc discriminis ratio mihi videtur, quòd in musto, vt
- D** nullus ferè vapor inest, & in nouo vino paucus, sed multa pregnans, humiditate, si bibatur, grauat magis caput, soporemque inducit potius, quam ebrietatem. At in mero, vt substantia caloris validior est, ac siccior, ita vapor igneus ad caput promptius ferit, ac non dubie incomparabilem inducit ebrietatem. Huc pertinet problem. x i i. cur si quis vinum dulce, ac merum (hic mendum similiter, & in phrasi græca reponere super merum) aut Cyceonem inter potum haurit sobrius magis persistere possit, & non inebriari? an quia sic vini meri calor supprimitur dulci? Sed quid hic *κρυπτόν* intelligatur obscurum est etiam Galeno. Legitur apud Hippocratem i i. acut. xvi i i. inter familiares forbitiones, explicatè verò magis in vi. de Morbis Vulg. comm. vi. ad oculorum dolores, vbi inter alia remedia, cum lacte, vino feruifacito, & aceto Cyceonem adnumerat;
- E** alludens forsan (vt Galenus interpretatur) Aphorismi sententiæ x i i i. sect. vi. Oculorum dolores meri potio sanat, aut balneum, aut venæ sectio; cum hæc tamen non admodum sint oculis conuenientia. Tale ergo quiddam Cyceon est, mistus cum vino, & cibo potus; & fortasse inquit mistum cum polenta vinum, quod (vt consentaneum illi problemati est) obrundat, ac reprimat vini calorem. Sicut, & quòd calice amplo foecundoque hauritur minus inebriat; suppresso (subdit) illo calore vel melius dissipato sic vini spiritu, cuius virtus in angusto vase vnita compertim hauritur, ac fortius operatur, quàm se ipsa dispersa,

R

ac magis

Cur dulce minus inebriat. 27.

Probl. 54 mendosum ex Arist.

Plutarchi locus & Macrobij. Dulce vinum anti- quis, & nostris diuer- sissime.

Alberti censure tollitur.

Super eo bibitū dulce, cur minus inebriat. 12.

Aphor. sensus.

Cur potus ex vase amplo minus inebriat.

- Crapula*, ac magis inebriat. Addit, & alterum quæsitum in his præsidijis notabile: Cur
 & *Temu-* Brassica sedet crapulam? hoc differre autem crapulam, à temulentia, quòd hæc
 lētia, quid mentem quatit, & alienat; crapula autem mente sibi constante, dolet, ac turbat
 differant. ventrem. Sedatur autem brassicæ succo, qui eius humores discutiat, & partim
 ad aluum deiciat, partim verò qui vinosi sunt, & supernatantes, detrudit ad
 vesicam. Indistinctè verò Carø in lib. de re rust. Vbi voles inquit, in conuiuio
Brassica multum bibere, coenaque libenter ante cœnam comesto crudam brassicam, ex
 contra e- aceto; & item, vbi cenaueris alia quinque folia, reddent te quasi nihil ederis.
 brietatem. Altiùs ergo hæret caussa, quia brassica hanc habet antipathiam cum natura vi-
Brassicæ ni,agricolarum testimonio, Theophrasti, & Plinij, vt fata in vineris ipsas tabe-
 cum vino faciat vites; vnde consentaneum fit, quòd brassicæ qualitas sic vini in stomacho
 discordia. distrahat vapores. An potius quod brassica vini vim extinguat cruditate? quare
 Germani quidam hoc habent in secretis contrà ebrietatem; si ante conuiu-
 um, vel tyrsum brassicæ comederint, vel rapam præmandant crudam, vel pa-
Cur vino- nis etiam bucellam ex aqua, ipsa aqua superbibita. Caterum, cum vinolenti
 lenti bal- oberrant lingua, ac balbutientes obloquuntur? pulcherrimum se exhibet pro-
 butiāt. 30 blema:xxx. An quoniam caro linguæ mollis, & instar spongiæ intumescit humo-
 re, itaque ob molem retardior sit, neque exprimere sincere valeat? An quo-
 niam animus vinolentorum compatiens errat? Si enim ab animo omne loquen-
 di initium est, eo ergo turbato, & turbari linguam consentaneum est, quod &
 metuentibus accidit. Animi verò sympathiam plurima consequuntur acciden-
 tia, & dum furibundi fiunt, & amentes, vel prorumpunt in iurgia contra om-
 nes, & domesticos suos; vel ab eis se contemni suspicantur, vel minaces insur-
Cur suspi- gunt; non mirum, quia violentissimo perfusi calore, in compositò agitantur mo-
 ciosi fiant, tu, ac diuersas subeunt passionem problem. i. i. & problem. i. sect. x. eadem caussa
 vel iracū- probatur in xxi i. i. cur à vinolentia dum sobrij redierint, fortiores sese ostendunt?
 di. 20. auctis non mirum à vini calore viribus. Cur autem à diluto, quod tamen
 23 tenrauerit caput, postridie magis dolere, ac grauari capite solemus, quàm ame-
Cur à di- ro? non ea mihi videtur idonea caussa, quòd merum crassius nec subire valeat
 luto postri- foramina capitis, vt habetur problem. x. i. i. dilutum verò facile subeat: Immo
 die grauā quale discrimen experimur à moderato, vel valido calore, Merum quia vali-
 tur. 14. dius impetit, validè etiam dissoluit vim ebrietatis à cerebro: dilutum verò vt
 lentum habet ascensum, paulatim opplet cerebri meatus, nec facile dissoluitur,
Cur vinū sed grauatur caput ad alteram, & tertiam interdum diem. Vinum autem, cū cali-
 calidū cū dum sit, Cur vinolenti tamè rigore corripi soleant, qui ex frigida solent excitari,
 sit inducit ac dolore similiter laterum corripiantur, alijsque id genus vitijis frigidis? Ab-
 rigore. 6. strusa similiter ratio, nec satis idonea, quæ legitur Problem. vi. quia exhalan-
 te à vino caliditate, partes eiusdem humoris remaneant frigida: nam id vitium
 nō nisi post assiduam ebrietatem temulentis aduenit, sicut & post assiduum coi-
Cur à vi- tum, & in senectâ contingit frigescere membra, & contremiscere. Sed consen-
 no, & à tanea magis, quæ xxv. probl. scribitur, ac ingeniosa; eademque ratio est, qualis
 caussa ca- de rigore, & tremore disputatur in febribus ab humore calido, & acri. In qui-
 lida rigo- bus manifestè ad sensum calor naturalis vel succumbit calori extraneo, ex pu-
 res 25. tredine humoris inducto: vel certè renititur, donec illum vsquequaque diffun-
Cur vino- dat, ac expellat vsque ad pedes, eundemque digerat aliquo (vt usu euenit) ho-
 lenti tremi rarum spatio; ac materiam vel per urinas excernat, uel per sudorem. Tales,
 langue- non dubium effectus gignit temetum ebrijs, vt dictum est, quia tentet mentem,
 scunt. ac labefactet corporis vireis, nam succumbente naturali calore ad intima, ma-
Cur illa- iorem imbibit ex vino caloris impetum, & in ipsa pugna labefactato calore, &
 chrymant, membra ipsa languescunt, tremuntque. Vnde tractu temporis temulenti æquè,
 vel lippi ac multo coitu extenuati cadunt in paralyfim. Hinc, & ad lacrymandum sunt
 fiant. 23. propensiores, euaduntque lippi, problem. xxi i. i. quia vinolentia non dubiè
 circa

- A** circa loca capitis consistit, ac proximè in concauitates oculorum se exonerat, deinde in nares, & in fauces; Vnde consopiti vel grauiter expirant, uel stertunt, donec omnem edormiscant crapulam. Sed quamobrem alij ex multo uino, uel crapula præcipites occumbunt in mortem, proponitur id problem. xx i. perobscure uerò explicatur in v. breuiter uerò ea subitaneæ mortis species est, quæ plures habet causas, easq; urgentes omnes, sed urgentissimæ, quæ à crapula ac potenti, eosque multo uini potu impetunt. Nam sicut magnum incendium absumit minorem ignem; sic calor à uino feruens se calori proprio permiscens, exurit illum, ac repente extinguit. Præterea, quia deleta materia naturalis caloris, idest humido radicali, quo calor proprius sustentatur, & alitur; necessariò & calor ipse delectat. Luminis in lucerna exemplo, quippe quæ absumpto oleo, vel extenuato lychinio extinguitur. Addit problemate xx i. ut in Cicuta ueneno, sic ex meri potu intereundum est: uidelicet, dum proprius calor extinguitur: diuerso tamen modo; Cicuta enim sua frigiditate calorem extinguit, congelatq; in præcordijs humores; uinum autem suo igneo feruore calorem extinguit naturalē. Sed quam ob causam, quod confestim, multumque bibitur minus humectat ventrem, nec per conuenientem excernitur urinae uiam à tangitur problem. xx i. ratio uerò diuersitatis est, quia omnis excretio naturalis ab agente calore proprio fit: à multo uerò ac cōfertim ebibito uino calor proprius uim patitur, nec nisi coactus ab incumbente in ipsum copia, lapsis ueluti habenis permittit excerni; uel per vomitum, quæ secuta magis excretio est: uel per urinas, cum se immingunt, uel per ventrem tanquam ad latiores delapsum uias.
- C** Cur pueri minus uinofi sint, quàm uiri? quia hi sicciore, non modo calidi sunt; unde humectari desiderant; pueri ergo calidi, & humidi, cum sint, minus desiderant. problem. v i i. Adde, uel hi peius afficiuntur, si temulenti sint; maximè uerò si à temulentis nati sint parentibus. Nec obstat problema x i. in contrarium, quia uinolenti in foecundo sint semine, nec concumbere valeant. Naturalis enim propositiones, (ut in physicis decretum est.) Veræ sunt, ut in pluribus: minus tamen hi excitantur ad Venerem, dissipato in totum corpus calore proprio, ab incumbenti, ac præualido extraneo. In foecundum uerò magna ex parte ebriosorum semen est. proble. i i i. quod habitus corporis eorum præhumidus euaserit, dissoluto membrorum robore. Vnde vulgati prouerbij, quod fertur: Sine Cerere & Baccho friget Venus. ac tangitur problem. primo sect. xxx.
- D** hic uerus est sensus in decretis physicorum, quod natura humana tam in salubribus actionibus, & passionibus, quàm in morbis pro humorum conditione disponitur, ac afficitur. In concubitu naturæ robur supponitur, quod ut temperato tum cibo, tum potu uini acquiritur; sic immoderatò dissoluitur (ut toties dictum est, ac deijcitur. His itaque iudicijs videntur Problemata illa de magnis uini effectibus, Sect. i i i. clara magis, ac utiliora.

Cur precipites in mortem.
22.5.

Ex Cicuta sic & ex uino mors
22.
A nimio potu obruitur calor.
21.

Cur pueri minus uinofi.
7.
Cur uinolenti in foecundo sint eo minus coeant.
Cur semen ebriosorum in foecundum.
3.
Proble. i. sect. xxx. uerus sensus.

Vini effectus; ac humoris melancholici in affectibus etiam animi, ac sapientia esse adsimiles, & extremi, ex problematum Arist. lib. i. Sect. xxx. Cap. XX.

E



PVLCHRA uerò speculatione in problematibus physicis, has uini proprietates, maioresque dignitates comprehendit is nobilis auctor, eadem sect. xxx. problem. primo, ubi uinum ponit in comparatione, ac efficacia humoris melancholici, quam & nos breuiter hic subnectemus dignam appendicem. Proponitur autem, sicut humoribus præcipuè melancholicis tribuuntur doctrinæ, studium sapientiæ, prudentia ministranda Reip. robur uinum,

Operationes melan-

cholici humoris, & vini, & passionis. rium, artium inuentiones, pangendi carmina ingenium, heroica reliqua actiones: &, quæ in altero extremo contingunt homini ingentes tam animi, quam corporis passionis, alienatio mentis, deliria, mania, vlcera grauias, ac diuturni, vel incurabiles morbi; Sic & vinum sui generosa virtute, prout plus minusue corpori intermistum est, disponit, informatq; hominum naturas ad varios habitus, ad passionisque omnes, etiam in extremo, ac maximas, & tam bonas, quam malas. Nam quales melancholicos affirmamus, sic vinum varios parit mores, ac habitus: cumque immodicum bibitur iracundos pariter reddit homines misericordes, audaces, & timidos: quoniam nihil aut mel, aut aqua, aut lac, aut eiusmodi aliquod efficere potest. Intelligere autem planè licet, quam varios reddat homines, si quis vinolentos animaduertat, vt quasi per gradus afficiantur ad insaniam, ex insania si crescat temulentia, corrunt in furem.

Vini effectus & boni & mali. Vbi enim vinum hominem inuenit frigentem, & à sobrietate taciturnum; paulo liberaliori potu refouet, excitatque ad verba: tum largiori potu verborum vberem, eloquentem, fidentemque reddit. posthac processu potandi ampliore, audacem, propensumque facit ad agendum. deinde plenius amplificato potu in contumelias, ac petulantiam vertit; mox ad insaniam propemodum accendit. postremo nimio ex potu resoluit, & aut stultum, aut attonitum, & eorum instar qui à puero, atræ bilis vitio comitiali laborat morbo.

Motus, & varia alterationes à vino. Igitur vt homo ex inclinatione naturæ, longo tamen quodam tempore trahitur in quempiam habitum, præcipuè vitiosum; vnde alius fit loquax, alius mente commotus, alius lachrymabundus, vt aliorum nesciat immutari; tales quoque, & vinum inter bibendum informat homines, qui in quandam non raro excedunt mensuram, vt idem crebro à se discrepet, varijs illapsus, ac imbutus morum generibus: quippe aliàs misericordes redduntur, aliàs efferati, aliàs taciturni, vel adeo periclitantes in lasciuia fiunt, vt sæpè osculari inducantur eos, quibus nemo sobrius dare osculum velit, quia vel deformes, vel ætate prouecti sint. Vnde non ineptè Venerem coniunctam Baccho volunt. Nam concubitus consistit in vigore naturæ, ac lætitiæ, & flatuum copia perficitur, quibus, & melancholici, & vinolenti maxime abundant; hoc indicio quod penis ex paruo quam citissime in magnam molem attollitur; & ipsa non minus seminis eiectione à spiritu flatuoso, & impellente fit, qui naturaliter, & in puberi ætate augetur adolescentulis, cum primum circa testiculos pruriunt, ac voluptate gestiunt. Maxime verò atræ coloris vinum excitat homines ad libidinem, quod flatulentum, magisque ad atræ bilis naturam accedit. Flatus verò ex eo potissimum humore multiplicari, satis declarat illorum dolor, quæ & flatuosa passio idcirco dicitur. Ideo & melancholici maiori ex parte sunt ad Venerem propensi, non ob sanguinem, sed ob flatuum copiam, qui hirtis præferrim pilis sunt, & nigris, & qui vini gaudent potu, vt in physionomicis dicitur. Huic igitur habitui, & naturæ atræ bilis præcipuè ciere flatus datum est. Id verò temperamentum cum æquè calidum, & frigidum sit, siue ex natura, quæ in quemcunque inclinet habitum, assidua in progressu vitæ suscipit in eum incrementa; siue talem ipso victu, ac tum cibo, tum potu acquirat habitum; facile in vtrunque labitur excessum. Exemplo aquæ, quæ frigida sui natura est, & tamen ex affectu aliàs frigidissima, aliàs calidissima fit: pariter, & id temperamentum ad inæquales, variosque disponit hominem affectus. Ergo si is habitus in quendam modum temperetur, vt in neutrum labatur excessum, sed potius mediocri foueatur calore, & temperato vini potu; id genus hominum egregium, aptissimumque constituitur, sequæ ingenio exhibent singulari ad omnes actiones. Qui tamen (vt monet philosophus) nisi diligenter suæ valetudini sustinendæ consulant, facile in vitia atræ bilis labuntur. Adde, & ob vini præcipuè nimium potum, in extremam trahuntur perniciem. Vinum enim ad easdem cum atræ bile passionis habet symbolum. ad cuiuscunque

- A** iuscumque igitur excessum, siue ex natura atra bilis, siue ex affectu, & potu vini, cum constitutum sit plus, vel minus affici homines; si quis natura frigens fouetur mediocri vini potu, is idoneus magis reddetur ad proprias actiones obeundas: ut è contra si modum exceßerit in frigidum, remissus ad omnia, formidolosus, anxius, animo, & corpore imbecillus, & pauca vitæ. At si supra proprii temperamenti naturam immodicè incalescant vino, cum aliquandiu intra terminos sobrietatis constiterint, ac ex liberaliori vini potu, ac virtute, super aucto nativo calore videantur in omnibus melius agere; eodem tamen non longo tractu vitæ diminuto, facile ad vtranque & mentis, & corporis præcipitant labem. Manifestè verò ubi abundè potauerint subeunt mentis alienationes, primum leues, ludibundi redduntur, loquentes, petulantes, & qui se facile dant in cantilenas, & scuriles iocos. Fortius subinde ebrii excandescunt in iram, minaces fiunt, & modò alios contemnunt, modo ab alijs se contemni suspicantes, in furorem se conuertunt, & contumelias: quando exhalante vini vapore, ac cessantibus suis illis motibus; nihil his melius, quàm ubi ceciderint in soporem, donec (cum Plauto dixerim) edormiscant crapulam. Alioquin perfrigefacto sic paulatim calore; indies magis succumbunt animo, ac deficiunt viribus, metu, ac tristitia iugiter occupantur, qui sunt melancholicæ passionis præcipui characteres; cogitabundi, ac anxij remanent, molestiæq; sine ratione obueniunt. Lapsus eiusmodi, ut ex calore primum aucto, mox fiat transitus in contrarium, & frigidum habitum; argumento sunt ætates. Nam pueri lætiores vigente in eis calore, senes verò emarcescente calore tristiores: & in quoddam eiusmodi senium præcipitant vinolenti, subtracæ scilicet naturæ vegetali parte. & cum quis ad libidinem excitatur calore, post coitum alioquin Venereum redduntur tristiores: qui tamen copiam excrementi cum semine effuderint, hi lætiores, hilarioresque euadunt, quasi subleuati calore superfluo, & quo erant extenti flatur. exemplo galli gallinacei calidissimi: qui post initum coitum, edit cantum: Sicut dictum est autem, quod iuniores facilius inebriantur, quàm senes, ac maiores propterea illi subeant à supraucto calore passionibus; sic pessimè afficiuntur, si in contrarium habitum labantur, & in excessum frigidum. Vbi enim calor ex vino adiectus est, illo extincto sit, ut sedata ebrietate nonnulli se pessudent ad interitum. quales videmus non rarò, qui se laqueo suspendunt, vel præcipitant in puteos. & quendam his annis mihi vicinum, qui nocte sancti Ioannis cum vino multo incaluerit, ac in furorem percitus, imputans anni tempus æstiuum, se proiecit in Tyberim; ac imbibit refrigerium mortis, suffocatusque est. In quæ pericula iuniores inquam sæpius incurrunt: in quibus scilicet, tam furoris, quàm extinctionis calor proprii maior indicatur causa. Interdum tamen & seniores. Sæuitatem quoque ab huiusmodi excessu, tam ad calidum, quàm ad frigidum (inquit is bonus auctor) cum ille humor quanquam frigidus in aliquam decumbit corporis partem, vel excandescit in varices, vel cum fermenti ritu ebulliens vlcera gratia, ac carcinomata excitat incurabilia: vel in Scyrrhum, & sclyromata vocata Græcis congelant, ex frigidi humoris excessu durissima. Nec secus, si animæ sedem occupauerit, excitatus enim is humor feruore vini, epilepticum inducit affectum. In exemplis verò, qui talibus passionibus periclitati fuerint, in historijs recensetur Hércules, qui fortissimus, & tamen in petulantiam Veneris præcipitans, ferocior sese ostentabat irritatus, donec post tantos virium conatus, in comitalem incidit morbum, quem idcirco & Herculeum antiqui cognominarunt. Et non minus cum eodem exhalante ad cerebrum feruore, interclusis repente spiritus, & animæ vijs, sani alioqui, ac robustis viribus subitanè interdum occumbunt mortem. Quod & hic Romæ cuiusdā mercatori accidisse nouimus, qui feralem Cal. Augusti concelebrans diem, opipare cum sodalibus suis crapulans, ac largo vini potu saturus noctu delapsus in pro-

*Vsus à me
diocri po-
tu vini.*

*Lapsus in
malum ha-
bitum.*

*Lapsus in
vitosum
habitum.*

*Lapsus in
habitum na-
rios.*

*Mors ex
ebrietate*

*Ex ebrie-
tate in epi-
lepsiā.*

*Ex vino,
& crapu-
la subita-
nea mors.*

in profundum soporem, vt erat corpulentus, & in vigore ætatis, excandescen-
te veluti à fornace crapula, & tanquam à sagitta volante in occurſu amico-
corum ſuffocatus occubuit. Ob ſimilem exceſſum, narrat Galenus in 11. de loc.
Cafus ex affec. Seruū quendam, ex largo vini potu factum perpetuò vigilem: mox ſub-
Gal. eunte febre, cum mentis alienatione interemptum. Similem & mihi contigit
Alter ca- videre caſum in aduena preſbitero Varanæ familiæ, qui tertiaria febre corre-
ſus. ptus, in ipſa febris acceſſione relictus ſolus, ac inhians ſiti ad potum, poſitum
Ex timore coram in menſa exhauſit Græci vini cenophorum, ac me ad grauem catapho-
furor. ram accerſito, ſuffocatus occubuit. Diuerſum impetum mentis, ſed ex eadem
atræ bilis exceſſu, ac vini potu cauſa, animaduertimus; cum ſtolidi vino, ac gra-
ui timore perterriti, mox excandefcente vini calore ad caput, intrepidi, ac ſero-
ciores etiam in domeſticos aſurgunt, ac iuxta dictum, quod me legiſſe memi-
ni, L A E S A ſit ſapè patientia furor. Id ipſum, exemplum obſeruatum legi-
tur in Leone placido, vt mox ferocius excandefcat in iram, & in Elephanti, cū
Furibundi Rhinocerote pugna apud Martialem. Planè verò in phreneticis videre licet, vt
ex cane auctis à ſuperfluo calore viribus; & in commorſis à cane rabido, vt quamquam
rabido. ligatis manibus, ac pedibus furibundi alioquin aggredereſcunt in omnes, & dome-
ſticos ſuos. Et tandem in obſeſſis ebrijsque vini potu, qui quanto in extremo
Ex furore illo furore feraciores, tanto grauius in contrarium exceſſum, & in lethargum
in lethar- præcipitant. Summam ergo hic de extrema vini potentia concludimus, vt, cum
gum. vinum ſui natura calidū, longo, ac immoderato uſu inflammet hepar, ac impe-
tat acri vapore cerebrum, & confundat mentem, & circulo quodam in acrem
conuerſum deſtillationem viſcera, cæterasque conſequenter offendant corporis
partes; omnino ex ebrietate omni naturæ nocentiſſimum eſſe experimur. Et nō
modò homines in vtrunque trahit exceſſum, & calidos, & frigidos parit mor-
bos, tam animi, quàm corporis, amentes facit, furibundos, deliros, gibbos, lip-
pis oculis, ignauos. Sed ſi Venerem præſertim (vt plerunque ſit) adiunctam ha-
beat, infeliçiſſimam facit vitam, ac breui ſpatio temporis præcipitat hominem
Ex vino, in mortem. Per multas Xenophon in vita Cyri ebrietatis enumerat paſſiones;
& Venerē ac infames viro principi: quoniam ebrij præſertim reges, neque mentis compo-
infeliçiſſ. tes, neque corpore validi eſſe poſſunt. Omnes tandem vno ore ſcriptores decla-
vita. mant in pernicioſas vini affectiones: ac vnum pro cunctis ſatis ſit teſtimonium
Plinij libro xiiii. cap. v. Prorſus inquit, iure dici poteſt, nec viribus corporis vti-
lius aliquid, aliud pernicioſius in voluptatibus eſſe, quàm vinum. quam partem
idcirco, relictis innumeris alijs, pulchro poetæ carmine in Epigrammatis con-
cludemus.

Virgil. Nec Veneris, nec tu vini capiariſ Amore,
Vno nanque modo vina, Venusque nocent.
Vt Venus enervat vineis, ſic & copia vini,
Et tentat greſſus, debilitatque pedes.
Multos cæcus amor cogit ſecreta fateri,
Arcanum demens detegit ebrietas.

FINIS LIBRI TERTII

A



NATVRALI VINORVM HISTORIA

B

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI
ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER QVARTVS,

*In quo agitur de Conuiujs antiquorum, deq̃, solemnī in eis vino-
rum ṽsu, atque ritu cœnarum sumptuosissimo.*

C



PRIMAE PARTIS PRAEFATIO.

D



HACTENVS de vini natura tam generosa, differentias, partes ac dignitates his tribus libris enarrandas habuimus. Operæpretium nunc est, summum coryphæum vniuersę vinorum naturę adiungere, ex antiquorum regum, ac principum auctoritate, qui in lautis conuiujs dum solemniter Coronarent, propinarent, ac supersticiosę libarent vinum Dijs suis; videntur vini vsum, ac dignitatē super omnes delicias extulisse. Quę pars idcirco de Conuiujs valde nobilis, nō minores habet difficultates, quā quę hactenus in principijs naturę, & de cultu vinorum tam vario peractę sunt: tū quia hi ritus antiquati ad hanc nostrī sęculi mediocritatem, ac mutatis omnino moribus, multam pariunt apud auctores obscuritatem. Tum celebritatem, quia de longissima rerum, ac partium serie ad illa fausta conuiuia requisitarum, oblitteratis iamdiu illis studijs, vix vlla restat iudicij coniectura. Quę & ad multorum etiam in scripturis sacris locorum claritatem, susceperunt tam celebres antiquis ritus ē tenebris vindicare, plena quidam commentaria de illorum conuiujs edidere: compendiario autem magis stylo de Triclinijs scripsit, venerandę memorię hic in Vrbe Roma Petrus, Ciacconus Canonicus Toletanus, atque his Fuluius Vrsinus ex Patritijs Romanis summę doctrinę, ac rerum antiquarum studiosissimus, nobilem addidit appendicem: Ego verō hanc retractans materiam, haud propterea astra agere profitebor. quin immō de vinorum ṽsu, (quam habemus hac in parte præcipuam rationem) Medicorum ex profes-

*Auctore,
& conui-
uijs anti-
quorum.*

*Tractandi
ratio.*

fo

so tractare munus est: quamobrem prædicauerint scenicis scriptores in prolo-
quijs suis, NIHIL INDICTVM: pro suscepta quidem à nobis tractan-
di Methodo de vinorum natura, multa videri poterunt si non noua, relicta tan-
quam exoleta, & obscurissima in monumentis antiquis, quæ restituta videbun-
tur in claram lucem. Quinimmo in ipsa statim voce, ac titulo de conuiuijs, in-
explicata sublatet ambiguitas, quam & Cicero 1x. Epist. notauit ad Patrum, Sa-
pientius inquit, nos quam Græci *συνέσιον*, aut *συνέσιον*, id est, computatio-
nes, aut concenationes, nos conuiuia dicimus. quia tùm maximè simul uiui-
tur. Porro vt aliqua instituti mei ratio his qui hæc legerint, proposita sit, quid
de potu calidæ decernendum? An veteres biberent calidum, quod ipso dicto
abhorret animus; cùm tamen ob claras, quæ occurrant auctoritates, dum iu-
niores hi nostrates summo alioqui ingenito, in magnificis potissimum conuiuijs
legerint calidam cum vino permisceri solitum; nil mirum, non perspecta vino-
rum illorum temporum natura, nec cultu recognito à nostri temporis vinis di-
uersissimo; facile, vel hanc ambiguitatem sicco (vt aiunt) transierunt pede, vel
pro certo persuasi sunt, & scripserunt quidam, quòd veteres calidum biberent,
media etiam æstate in delicijs. Quam longe gentium erroneâ opinionem planè
ipsa redarguunt instituta, in prioribus commentarijs à nobis præmissa, & pertra-
ctata; quòd ob vinorum illorum naturam, magnitudinemque, & crassiciem,
quam vetustate sub sole, superque fumo, & igne diu retenta acquirerent,
iam videbitur fuisse necessarium, vt primum in potibus illa permiscerent cum
calida, moxque in frigida refrigerata deliciosè biberent, & in glacie, & niue.
Ad quem vsum, quid nam Thermopoliù, iamdiu è mentibus hominum & re,
& nomine oblitteratum, & tamen maximi ad illos sumptuosos apparatus mo-
menti? nisi quia id publica esset officina, in qua (vt Horatij in vino Chio eius
generis deliciosissimo vsurpem verba) quis aquam ad dissoluendi eius vini cras-
sicie temperaret ignibus. Vnde & Thermopotare formatum verbum apud Pla-
utum, hoc est cum calida bibere. Ad quem similiter vsum, & vasa in eo ad-
mirandi operis, Miliaria dicta antiquis Romanis, eruta videbuntur è tenebris,
quibus vna hora tam immensa semel concalefieret aqua, vt populares, & prin-
cipum præcipuè mensas vberimè satiaret. Quæ porro essent in toris illis deli-
ciosissimis Anaclinteria, quæ nos Reclinatoria vertimus. quid Repositoria in
mensis Escarijs, quid Abacus in Vinarijs, & quo essent vsum. Et in Cœna Domi-
ni, quis concedat, vt in magno Cœnaculo accubantes Apostoli in lectulis deli-
ciosè cœnarent, & non potius frugali mensa simpliciter assiderent? Remitto
hinc suo loco enarranda Panificij, cum suis bellarijs vltra triginta genera, & es-
culentorum sine numero, eaque adeo varia. Vt in reliquarum rerum ad vitam
non sit tanta varietas, quanta penes tempora, & penes variarum nationum vsus,
obseruamus in edulijs suo quoque gustu parandis diuersitatem. quando in hoc
omnium compendio Romanæ Urbis quotidie videmus, quòd Germani, Angli,
Hispani, Galli, Poloni, Moscouitæ sua amant esculenta, reliqua autem (præter
vinum, in quo summam omnes commendant gratiam in Italicis) habent pleri-
que suo gustu exotica. De quorum tamen omnium qualitatibus, sicut & de
Vinorum differentijs, & ad vsum an salubria, an noxia habenda sint: hanc præ-
cipuè partem decernere, non nisi periti Medici est, qui longo vsu, ac peritia
variarum rerum, calleat, moneatque quatenus vtenda, aut cauenda sint.
Quapropter ad explicandas tam longa serie conuiuij partes, ac tam lauta anti-
quorum delicias; luculento (vt poterimus) aggrediemur ordine. Nam immen-
sam, de rebus antiquatis veluti syluam ingressuri variarum auctoritatum, qui-
bus adhibendum; erit iudicium nostrum, compluranobis propositum est exa-
minare capita, ac præcipuas in quinque distinguemus partes. Primum quæ fue-
rit illorum temporum consuetudo, ac tam diuersa à nostris viuendi ratio in pran-
dijs

*Abstruse
de vinorū
vsu quæ-
siones.*

*Thermopo-
lis officina*

*Thermo-
potam.*

*Anaclin-
teria, Re-
positoria
Abacus.
Panificia,
& Esculē
ta.*

*Medicæ
peritiæ
munus.*

*Ordo tra-
ctandi &
communia
capita,*

- A** dijs, ac cœnis suis, vel quis finis, aut intentio in conuiujs tam faustis, & quos legimus adedò deliciosos in lectis accubitus ad mensas: quæ Tricliniorum ratio, quæ ornamenta, quæ partes, & quæ dispositio lectulorum, ac mensarum. Secundo loco in quo summo difficultatum, ac totius eius instituti consistit, quis esset ille accumbendi modus, an iacerent, qui propriè accubitus videtur, & in communi consensu est: an etiam federent, nam vtrunque modum legimus. Similiter an in prandijs celebrarent sua conuiuia, an potius in cœnis: sicque collocatis ad mensam conuiuis, quis ordo in apparatu tam lauto, & quæ mensæ essent tùm Escariæ, tùm vinariæ, & tertio quæ genera essent illis temporibus esculentorum, quæ non tam ad vsum vitæ, quàm ad luxum, & delicias, vix nominum, ac generum seruant proprietatem. In his verò ministrandis quæ essent illa ministeria prosequemur, ipsorumq; ministrorum ordinem, & epularum, quas inferrent tam in primas, quàm in secundas mensas genera, & quæ vasa haberentur, tùm ad epulas requisita, tùm ad vina miscenda, ac propinanda. Atq; quæ denique inter hæc admitterent obsequia, oblectamenta, spectacula, symphonias, cantus, saltationes, scenicos actus, modulatores, acromatum intermedia, Apophoreta: & quæ in gratiam darent xenia, ac munera, cum remotis mensis ac epulis coronandi ritus, propinandi, ac libandi etiam Dijs celebrarent, cum summo omnium applausu, vt nullæ ferè aliæ maiores videantur fuisse delicias. Hic brevis index est communium partium Conuiuij tractandarum, inter quas complura passim alia ad tantum ritum pertinentia venient considerata scitù dignissima, ac explicanda auctorum loca innumera. quare primùm à communi vitæ consuetudine illorum temporum, & quibus actionibus homo Romanus dispensaret diei horas, aut comederent; hinc ex eleganti carmine Martialis libro IIII. sumemus exordium.
- B**
- C**

HORARVM IN DIE DISTINCTIO, ET quibus actionibus vir Romanus Dispensaret vitæ Munia.

- Prima salutantum, atque altera continet hora,
Exercet raucos tertia cauidicos
In Quintam varios exercet Roma labores,
Sexta quies laxis. Septima finis erit.
Sufficit in Nonam nitidas Octaua palastras;
Imperat extructos frangere Nona toros.
Hora libellorum Decima est Euphame meorum,
Temperat ambrosias cum tua cura dapes.
Et bonus athereolaxatur nectare Caesar,
Ingentiq; tenet pocula parca manu.
Tum admitte iocos, gressus timet ire licenti,
Ad matutinum nostra Thalia Iouem.*
- D**
- E**

In quo breui elencho (mirandum lepidi poetæ ingenium, cui in minimis etiam illorum temporum seruandis memoria (obscenis aliquibus exceptis) debet tota posteritas) horæ explicantur diei naturalis, quæ erant tam hieme, quàm æstate xi i. longiores æstate, breues hieme, quibus Romani in totam diem dispensarent vitæ munia. Vt à prima diei hora, scilicet duodecima artificialis ho-

Rom. diu-
na actio-
nes.

S rologij

rologij, salutationes adirent principium, à tertia in quartam curias frequenter, in quintam & sextam, circà res domesticas vacarent ab octava in nonam in palæstras se exercerent, ac lauarent in Thermis; decima, quæ erat à xx i. in xxii. cœnarent quando Architriclinus Euphemus, principi tunc soluto à magnis curis, ac hilari post cœnam ac pocula animo, versiculos illi adulantes inferret: In quibus & totum fermè compræhendit conuiuiorum negotium. Obseruandum verò in primis in eo est, quòd inter diei horas, nonnisi de cœna fit mentio: cùm tamen legamus de communi illorum temporum usu, veteres & ientaculum habuisse summo mane, deinde prandium, merendam post meridiem, vltimò cœnam, & nonnullos etiam nocturnas comestationes. Ex quibus planè constat, cœnam fuisse præcipuam, & communissimam omnibus: alijs verò horis vel ex temporarias, vel etiam populares fuisse escas. Vitio autem datum Vitellio legimus apud Suetonium, qui epulas trifariam semper, interdum quadrifariam dispertiret, in ientaculum, & prandium, & cœnam, & comestationes. Sed melius singularum vsum distinguemus.

Ientaculum, Prandium, & Merenda.

IENTACVLVM, quòd Græco interprete super Homeri Odyss. xxiiii. ἀξέστιμον videtur dictum, & ientare (vt inquit Festus, & Isidorus) ieiunis erat primus cibus matutinus, quam horam, atque vsum Martialis etiam indicat in Apophoretis.

Surgite iam pueri, vendit ientacula pistor,

Cristatæque sonant vndique lucis aues.

Suetonij quoque testimonio, qui id etiam vitium inculcat Vitellio, vt mane singulos venientes, iam ne ientarent, sciscitaretur. Prandij verò, quod sequitur,

Prandium. frequentius apud auctores fit mentio, ac æquam fuisse conditionem cum cœna,

Cœna vespèrna. hæc vespere, vnde & vespèrna dicta est, illud de inane, planè indicat Macrobius libro vi i. Saturnal. cap. xvi i. Inter leges, inquit, de cœnis, & sumptibus

imperatum est, vt patentibus ianuis pransitaretur, & cœnaretur. Ex antiquioribus & Græcis meminit Hippocrates, & prandere solitum suo tempore, & cœnare: vtili sanè consilio in i i. de rat. vict. prope fin. Semel, inquit, comedere

Semel an bis comedendum. emaciat, siccat, aluum reddit duriores: prandere verò contrarium facit: qua sententia planè declaratur, quòd semel comedere cum antiquis, cœnare tantum vespere intelligitur, ita, vt cœna fuerit præcipua, nec vnquam esset omit-

tenda. & præterea, quòd bis comedere, prandere mane, & cœnare vespere vtilius sit. Ad quæstionem verò an semel, an bis sit comedendum: ratio dicitur, præter illas Hippocratis noxas, quòd semel comedere vel hæc carere non potest

Bis comedere vtilius. noxa, quòd interposito xxi i. horarum intervallò, ventre tum famelico, & exhausto, plerunque ex illa vnica cœna maior repletio fit, ac valde noxia, quàm si bipertitis vicibus, & horis suis & pranderetur, & cœnaretur; Vnde minus pro-

pterea venter graueretur. Præceptè verò attendenda erit cōsuetudo: quæ quoniam tanquam altera natura est, obseruatum iugi exercitatione est à peritis medicis, præsertim in senibus & principibus, quòd siue ex consilio, siue arbitrio,

Cōsuetudo non mutanda. seu quapiam occasione mutari illis contigerit consuetudo; ij breui tractu temporis labi solent in deteriore statum propriæ naturæ, etiàm si ex laboriosa vita ad laudabilem, & quietam fiat mutatio. Quem lapsum recentiori comproba-

Clementis VII. Pōt. mus exemplo, in Clemente VII. Pontif. qui quinquagenarius, ac valido robore naturæ, mutata consuetudine vt semel tantum cœnaret, diem totam præsto esset gerendis rebus, vix tribus cum eo victu exactis annis, febre correptus incurabili interijt. Nec alia ex causa Sixtus V. Pont. qui Piceni nostri inclyta gloria, erit cunctis sæculis admirandus, contra omnium bonorum spem, & in ma-

Sixti V. iori

- A** iori mole curarum de vita sublatus est, nisi ob viuendi ritus mutationem, quam me consulente, ac familiari medico, per decem & octo annos Cardinalis studiosè seruauerat, vt in minoribus, ac integerrimè sanus vixerit. Cæterum fuisse vtrunque consuetudinem communem, vt Italici, ac Syracusani olim deliciofi populi in Sicilia bis comederent, Græci verò semel; planè attestatus Plato est in epistola ad propinquos Dionis. Quòd cum inquit, peruenissem, nullo modo probare potui vitam illam, quam vocarent beatam Italicarum, & Syracusanarum mensarum, nempe qui bis die saturi fierent, nec soli noctu iacerent. quam postea sententiam & Cicero attestatus est in v. Tusculan. illam repræhendens consuetudinem (seu potius luxuosam vitam suo tempore) bis scilicet homines fieri saturos, quæ incontinentia (rectè inquit) nec animo, nec corpori, nec valetudini conferre, quinimmo maximè aduersari posset. Nihilominus perseuerasse hunc communem vsum, vt & pranderent, & cœnarent, multæ aliæ passim confirmant auctoritates. Antiquissima Platonis tempore ex Xenophonte eius amulo, in conuiuio. puerum meum, inquit, non ausum accedere, quia impransus, & nihil portaret secum. Et in Oeconomico ait, Ischomachum leuiter prandere cœsueuisse, vt largiùs cœnaret. Item Plautus in Cistella lepidè, ac nitidè nos ad prandium accepisti. Similiter Plinius in epist. ad Macrinum lib. 111. breue dixit prandium, & eodem ferè sensu Horatius in 1. serm. Satyr. vi.

Cōsuetudo
reus Ita-
lica ex
Plat.

Cic. consil.

Ex Xeno-
phonte.

*Pransus non auidè, quantum interpellat inani
Ventre diem durare.*

- C** In quibus notabile est, quòd & breue prandium dictum est, vel non auidè, sed quantum inani interpellaret ventri. Idem monet Galenus vi. de sanit. tuen. se interdiu cibum non sumpsisse, nisi tardiùs lauaret, vel panem solum, vel mulsam, aut vini modicum: & Seneca ad Lucilium epist. lxxx111. Post solem panis, & sine mensa prandium, post quod non sunt lauandæ manus. Quàm laudabilem cōsuetudinem in multis hodie ciuitatibus Italiæ seruari videmus, vt interdiu negotijs dediti, modico contenti ientaculo, vel prandium omittentes, protrahant epulas ad vespertinam cœnam. Quàm potissimùm in Vrbe maximis gerendis rebus intenta, Plutarchus comprobauit in Symphos. vi111. Vereres Romanos prandisse parcè, cœnas verò largè adhibitis conuiuantiis inijsse. Quem morem idem Xenophon in vita Cyri seruasse Persas meminit, damnatque aliquos, qui summo mane incipientes, vesperi finirent, dum cubarent. meritò apud me inter bestias connumerandos. Merenda quoque, qui cibus est post meridiem, Nonio, & Festo auctoribus, vetustæ memoriæ est: sic forsan dicta ab ipso vsu, quoniam operarijs communiter esset propria, vti nunc quoque est, qui à pomeridianis laboribus Merendam, hoc est aliquam mererentur refectionem. alioqui minus honestam obseruamus, nec vñtatam ciuili vitæ, immo vitio datam fuisse nonnullis, qui & comessarentur. Nempe quia & comessatio minus tempestiua: nam sicut ientaculum ante prandium, & merenda ante cœnam, sic nocturna erat post cœnam comessatio. Comessatio per simplicem consonantem scribitur à Festo, quæ dicta videtur à comitate, quòd post cœnam, & intempesta nocte vigilantes, vel etiam stantes, nequaquam accumbentes comessarentur, vt Liuius lib. xl. Demetrius iam cœnatus, Quin comessatum inquit, ad fratrem imus? effusissimas verò comessationes Titus ad mediam noctem cum familiaribus extendebat Sueton. Innumera prater has occurrunt auctoritates, quòd veteres & ientarent, & comessarentur, frequenter pranderent, frequentissimè verò, & supra omnem fidem sumptuosissimas celebraret cœnas: circa quarum propterea apparatus iam omnis nostra oratio versari debet.

Galenus vi
tus.

Merenda.

Comessatio.

Cœnarum ritus, ac genera.

A

Cœnarum genera. LOCUS quidem ipse tanti apparatus communiter Cœnaculum ab ipso usu dicebatur, ut postea erit describendum. Cœnarum verò penes illos ritus diuersa admodum ratio habenda est: aliæ enim publicæ erant, aliæ priuatae, etiâ principum. Ex publicis duæ præcipuæ, Sportula dicta, & Recta; quæ officij, ac muneris gratia dabantur magistratibus obeundis, in publicisque salutationibus. Sportula quidem specimen erat pusillæ cœnæ. Recta quæ plena, ac recto ordine in publica quapiam lætitia à principibus dabatur; ut Martialis ad Domitianum adulator libro vii.

Grandia pollicitus quanto maiora dedisti?

Promissa est nobis Sportula, Recta data est.

B

Cogiariū. Varias autem legimus pro arbitrio: Suetonius de Augusto scribit, Conuiuabatur assiduè, nec vnquam, nisi recta, & in Nerone, Publicæ cœnæ ad Sportulas redactæ: & vniuerso interdum populo, ut idem de C. Caligula meminit, in Cogiario, quod erat plenissimum epulum. Congiariū populo bis dedit tricenos Sestertios, toties abundantissimum epulum Senatui, & Equestri ordini, etiâ coniugibus, ac liberis vtrorumque, posteriore epulo forensia insuper viris, pueris, ac foeminis fascias purpuræ, ac conchilij distribuit. quem morem carpit suo tempore Iuuenalis satyra i.

— nunc Sportula primo

Limine prima sedet turbæ rapienda togatæ.

C

Capitolinæ cœnæ. Ex publicis cœnis multæ aliæ commemorantur: & in diuino cultu Capitolinæ, de quibus Linius lib. v. Tribus dijs sacra, Ioui, Iunoni, & Mineræ, instituto patrum in primis celebres, quas extollit Martialis lib.

Non Albana mihi sit conestatio tanti,

Nec Capitolinæ, Pontificumque dapes.

Pontificiæ. Pontificiæ, de quibus Macrobius libro i. cap. xii. In cœna Pontificali duobus lectis decem Pontifices accubuerunt, in tertio tres Virgines Vestales. Vbi & Metelli Pontif. cœna: quo die Lentulus Flamen Martialis inauguratus est. **Augurales.** Augurales Cicero ad Gallum libro vii. In eos cum incidissem in cœna Augurali apud Lentulum, quæ & Adijcialis cœna dicta videtur, in qua videlicet semper aliquid, veluti maiori luxu adijciebatur. **Adijcialis.** Rauis. Textor, & item Dapalis, ut Festus, multis opulenta, ac magnificè dapibus instructa. **Dapalis.** Saliæ Martis sacerdotibus instituta, Apuleio teste libro ix. Amplæ, inquit Festus, ac portandis per Urbem Ancilibus, armis videlicet tanquam à cælo missis, cum tripudijs in signū lætitiæ, & qui saltu canerēt, quem ritum cœu memoria dignum recensuit Virgilius vii. Æneid.

Hinc exultantes Salios, nudosque Lupercal,

Lanigerosque apices, & lapsu ancilia cælo

Extollunt.

D

Ancilia quæ sugunt. Cicero ad Atticum libro v. Cum opiparè salialem in modum epulati essemus. **Cereales cœnæ.** Cereales cœnæ, in quibus sacrificijs nephas esset cum vxore concumbere, aut vinum in cœnis adhibere. quæ & Nephalia Festa videntur dicta, Suida, & Festo. Vnde Plautus in Auloh. Magadorum illud Cereri nuptias esse facturum, quod nihil vini fuisset adlatum. **Nephalia Populares.** Populares populo datae, ut in triumphis, in templi dedicatione, & in communi lætitia, quales & Saturnales, plebi communes, & seruis, quibus solemne erat, ut nunc quoque mactare porcum. indicat Martialis in Apophor.

Lætè tibi faciet bona Saturnalia porcus.

Inter spumantes ilice pastus apros.

E

Triumphales. Triumphales, Plinius libro xii. cap. xv. C. Cæsar Dictator Triumphus sui cœna,

- A** coena, Vini Falterni amphoras centum, Chij cados centum in conuiuia distri-
buit. Idem de Hispaniensi triumpho, Epulo verò in tertio consultatu, Faler-
num, Chium, Lesbium, Mamertinum dedit. Nuptiales, Apuleius libro vi:
Coenam nuptialem exhibitam narrat, ad ea, quæ postea dicturi sumus de ordine
deque lautis, & deliciosis coenis valde notandam, his verbis: Accumbebat sum-
mum torum maritus, Olychen gremio suo complexus, sic & cum sua Iunone Iu-
piter, ac deinde per ordinē toti Dei. Tunc poculum nectaris (quod Vinum deo-
rum est) Ioui quidem suus pocillator, ille rusticus puer dedit, cæteris verò Li-
ber ministrabat. Vulcaus coenam coquebat. Horæ (quæ pro quatuor anni tem-
poribus figurantur) ros, & cæteris floribus purpurabant, omnia gratiæ sparge-
bant balsama. De Nuptialibus item Horat. libro i i i. Saty. xi. Vbi solemnita-
nuptiarum explicat, & repotia, qua die sponsa post nuptias redibat in gratiam, ac
compotationes parentum, teste Porphyrione.

Illo repotia, Natales aliosue dierum

Festis ablatis celebret.

Quo intelligitur, & propinquos albis indutos accubuisse. Natalitiæ coenæ, & in
his notantur solemnia gaudia, apud Plautum in Persa. Huc age, accumbe. Nunc
diē natalem meum inter nos agitemus amenum. Date illi aquam manibus, ap-
ponite mensam. Cicero in ij. de Anton. Hodie non descendit Antonius, dat na-
talia in hortis. Ferales coenæ, quibus epulæ à Feralibus in mortuorum sepulchra
inferebantur, ac funesta omnia, ut in Fastis Ouidius libro ij.

Hanc quia iusta ferunt dixere feralia lucem.

Et Iuuenalis.

Ponitur exigua feralis cæna patilla.

- C** Hæc & Parentalia videntur festa. in quibus Inferias celebrantes, funestis vesti-
bus induti, conuiuantes tamen albat, coenatoriam vestem sumebant albam. Ut
Cicero in Vatinium. Cedo, quis vnquam cenauit atratus? Complures præte-
rea solemnnes leguntur certis annis temporibus, ac diebus: Ut Saturnalibus fe-
stis Decembri mense. Bacchanalia Nouembri, Februa, & Feralia Februario, Ma-
iori mense Maio, Iuniorum Iunio. In Bacchanalibus erant Oinophalia, apud
Arnobium descripta. In Hijs etiam Baccho sacris, quæ nocturnis celebraren-
tur Vinis. & item Trieterica Baccho, quasi Triennalia; & Vinalia, seu Diony-
sia, in quibus Vini pateras noctū per totam Urbem ferebant: ac duplex eorum
erat sollemnitas apud Varronem, & Plinium: altera à Vinis degustandis ix. Ka-
lendas Martij, cum vina pura esse putabantur: altera, quæ & Rustica dicta est,
Festo auctore x i i. Kalend. Septembris: Quo tempore (ni fallor) elapsi iam an-
ni, & insolata per totam æstatem vina haurirent, gustarentque quam acquisie-
rint qualitatem, eademque reponerent per hiemem in cellarijs. quas vinorum
mutationes in primis commentarijs recensuimus. De luxuosis cænis passim le-
guntur exempla: inter quas Lurconianæ, & Apicianæ, quas detestatus est Pli-
nius, quasi totius antiquitatis censor, libro x. cap. xx. & xl. M. Apicij inuentum,
Phoenicopteron linguis, fisco, caricis que saginatis, ac inter epulas paratis, præ-
ter alia vitia. quæ imitatus quasi ad illius inuidiam Heliogabalus, Lampridio
teste, edebat sæpe cristas Vini gallinacei demptas, linguas pavonum, & Lusciuii
rum, addidit & dapes extis mullorum refertas, & cerebellis phœni copterum,
turdorum, & perdicum ouis, & capitibus, & ut nihil deesset insanix, calcanea
etiam comedit sæpius camelorum.

Repotia

nuptiarū.

Natalitiæ

„

„

Ferales.

Parætalia

Inferiæ.

Solemnes

cæne.

Baccha-

nalia.

Dionysia

vinorum.

Luxuose.

Apicianæ

„

„

„

„

„

„

Leges lata de Cænis.

EX aduerso, pro illa adolescentis Reipubl. seueritate, latæ leges leguntur
de parsimonia in epulis, tam publicis, quam priuatis. Primum Fannia lex,
Fannio, & M. Valerio Messala Coss. deinde Licinia, postea Sullana, Aemilia, Or-
chia,

Leges la-

te conui-

uales.

*Priuatæ
cœnæ.* chia, Didia lex edita de quibus ex A Gellio accuratè exscripsit Ful. Vrsinus, anti-
*Cœna pu-
ra.* quarum rerum obseruantissimus, ad quem hæc legentes, vt multa alia delega-
Dubia. mus, In Priuatis verò cœnis antiquior videtur illa lex, quam Macrobius retulit
 libro iij. cap. xvij. De cœnis inquit, & sumptibus imperari cœpit, vt patentibus
 ianuis pransitaretur, & cœnaretur: vt non solum qui prandia cœnasve maiore
 sumptu fecissent; sed etiam qui ad eas vocati essent, atque interfuissent, eisdem
 pœnis legis tenerentur. In priuatis commemorantur Cœna pura, & simplex,
 absq; animalium sanguine parata, nuda, ac frugalis mensa, ac in tenui supellecti-
 li. Item Dubia, vt apud Horatium 11. Sereno. Satyr. 11.

Quæ simplex olim tibi sederit; at simul asis

Miscueris elixa simul, conchilia turdis, Vides vt pallidus omnis

Cœna desurgat dubia.

B Confusam significans, nec sanam ob diuersitatem, ac vitæ noxiam. In priuatis
 etiam & principum cœnæ. vt in publicis ludis, ac lætitiæ, vel natali principis,
 vel ad luxum, ac diuitiarum ostentationem. Vt de Assueri Assyriorum re-
 gis conuiuio legitur opulentissimo, in Hester. de Alexandro Magno non minus
 apud Arrianum, & Q. Curtium, & de luxiosissimis Cleopatraz conuiujs M. An-
 tonio Triumuiro, quæ opportunè magis remittimus enarranda. His planè exem-
 plis adeo Varijs, & conuiuiorum, & personarum planè constat, quod nec loci
 erat eadem ratio.

De loco Triclinij.

*Loci ratio
in tricli-
nij.*

Cœnaculū

Cœnatio.

*Cœnatiun-
cula, &
Dieta.*

*Iocosæ su-
per Pla-
tano.*

C PRO Triclinij tamen apparatu. Locus in primis proponitur, quod Cœna-
 culum dicebatur, οἶκος græcis. Vt Varro in 11. 11. de ling. lat. Sicut Pena-
 rium, vbi penus, vbi cubabant Cubiculum; ita vbi cœnabant, Cœnaculum pri-
 sci dixere. addit Festus in superiori præsertim domus parte, & hiemalibus cœ-
 nis, sic & æstiuis ad frigus captandum, Varro. In atrijs legitur, & in hortis: dici-
 tur & Cœnatio in ima domus parte, vel locis patentibus. adde & in campis.
 Vt in Assueri iam dicto conuiuio, quod is dedit vniuersis sui regni ductoribus. &
 in militari conuiuio Alexandri, Plutar. legitur & Cœnatiuncula, quæ & Dieta
 Græcis videtur dicta pro angusta cœna, ac breui loco, quæ vox & pro quocun-
 que recessu loci vsurpatur, vt de Pliniano fonte Plinius in epist. Fons inquit, vbi
 per saxa decurrit, cœnatiuncula excipitur. Adde cum luxuosis etiam iocosas
 mensas (Plinio libro 11. 1. cap. 1.) Licinium Liciaz legatum super Platano cœnasse
 cum viginti octo conuiujs, largè ipsa toros præbente fronde. Item Caium
 principem in Veliterno rure, cum quindecim conuiujs, ac ministerij capace tri-
 clinio sub Platano, Horatius in 11. ode 11.

Cur non sub alta vel Platano, vel hac

Pinnu iacentes sic temerè, & Rosa Potamus vñcti.

Laqueatæ

*Triclinij,
& eius ge-
nera.*

D Cœnationes laqueatæ, in alta scilicet domus parte apud Suetonium leguntur,
 in domo Aurea Neronis: in qua videlicet ex laquearibus altis, & eburneis ta-
 bulis versatilibus flores, & vnguenta pretiosa cœnanti desuper spargerentur.
 Idem dictum est & Triclinium receptis è Græcia vocibus, nempe à tribus lectis,
 quod primùm fuit institutum è tribus gratijs, auctum postea pro Musarum nu-
 mero vsque ad nouem, & ampliorem numerum: cui consentit Pollucis interpre-
 tatio, quod sicut à tribus lectis dicebatur τρικλινιον, ita πεντακλινιον, ἑξακλινιον,
 ἑξακλινιον, quinque, septem, decem, centum lectulorum, & mensarum. Pro-
 priè verò de recti conuiuij ratione, decernit ex Varrone A. Gellius libro 11. 1.
 cap. 11. Vt cum paucissimi conuiuæ sint, nō pauciores intelligantur, quàm tres;
 cum plurimi, non plures quàm nouem. Sed aliquando & triclinij nomine intel-
 ligebantur ipsi lectuli. Vt Plutarchus, Cæsar inquit, in epulo inuitauit populum
 centum

E

- A** centum viginti millibus Tricliniorum. Et apud Ciceronem in Verr. 1111. In foro sibi triclinia strauerat, & paulo post, Imperauit vt in foro sibi medio lecti sternerentur. Et Plinius libro xxx111. cap. xi. Argentea commemorat triclinia. Et item, Deliaca inquit aris tricliniorum prima gloria, pedibus, fulcrisque. M. Tullius præterea & Conclauē vocauit cœnaculum. Conclauē inquit, vbi epulabatur Scopas, concidit. hæc de loco, vbi cœnæ parabantur, & de Triclinio.

Triclinia
pro lectis.

Conclauē.

Mensarum ordo, ac distinctio.

- M**ENSÆ porro, quæ in Triclinio parabantur, ac lectulorum simul forma, & materia pretiosæ, magnificis, vt dicemus, splendebant ornamentis, Mensa dicta Varrone teste in 111. de ling. Lat. quasi *μῆσα* Græcis, & media quod in medio trium, vel plurium lectulorum pararetur. In primis verò animaduertenda Mensarum distinctio est, Mensæ nomine triplicem haberi significationem. Propriè intelligitur pro materiali mensa, & prima parte in Triclinio cum lectulis suis, quam nunc describemus. altera apparatus videtur seorsum à Triclinio, & in Penario, iuxta poetæ dictum.

Mensa
quid.
Triplex si-
gnificatio.

Quinquaginta intus famule, totidemque ministri.

— quibus ordine longo. Cura penum struere. &c.

- I**n quo videlicet Penario, intus duplex erat mensarum apparatus: Mensa scilicet escaria dicta apud Varronem, cum Repositorijs suis, in quibus à dispensatore imponerentur varia escarum genera, quæ ex ordine mittendæ essent, ac inferendæ ad mensas Triclinij. Et seorsum erat mensa Vinaria, in qua vinorum esset apparatus, cum Abacis suis, phialis, poculis, as cyathis à moderatore vinorum per pincernas mittendis, vt postea dicemus. Tertio mensæ quoque nomine intelligebantur ipsæ epulæ, ac Disci, in quibus epulæ iam paratæ, per Dapiferos inferrentur, atque harum duplex in tota cœna erat dispensatio, ac duplex dicebatur mensa: prima epularum, carniū, piscium, ac aliorum obsoniorum; secundo verò pomorum, ac bellariorum, de quibus postea in ministerijs mensarum dicendum erit. Primum ergo de loco, ac forma, seu colloca-
Dne propria mensæ: erant quidem mensæ pro conuiuiarum ratione in spatioso Triclinio collocatæ, cum suis erga parietem lectulis stratis, ac plures eodem ordine: vtrinque à spondis lecti, & mensæ in medio exæquatæ. quibus à tergo debira erant spatia, vnde accumbentes ministeria reciperent, adstarentque ministri vel ad pedes, vel ad latera, & qui obsequijs adessent. An quot mensæ, tot lectuli: ex antiquioribus apud Homerum cœnis, notauit Athenæus libro 1. Heroas singulos singulis accubuisse mensis, ac lectulis: induxit postea lux, vt plures personæ ex vno lecto ad vnā in medio mensam accumberent. quemadmodum postea de lectulorum forma dicemus.

Mensa
Escaria.

Mensa Vi-
naria.
3. signific.
Epulæ.

Duplex
mensa.

Locus mē-
sarum.

Mensarum Forma, ac Materia.

- N**VNC de forma mensarum, testatur Varro lib. 1111. iam citato, Mensas primū quadratas fieri solitū, & in castris vsitatas suo tempore, postea rotundas factas, Græcorum more. *σφαγγίδας τετραγίνας*, Athenæus, orbiculatas Festus, & quandoque orbes, Iuuenal. Saty. 1.

Nam de tot pulchris, & latis orbibus. Et item Martialis.

τετραπῶδες verò, quasi *τετραπόδων* à quatuor pedibus, vt apud Homerum. 1. Odyss. *ἔστην ἑαπταπῶδες*, positam extendunt mensam. modò *τετραπόδων* legimus, quod tribus staret pedibus, & quandoque nobiliori arte *Μονοπόδων* vno pede. Plinius lib. xxx111. cap. 111. Triclinia ærata, abacosque, & Menopodia Gn. Manilius Asia deuicta primū inuexit triūpho suo. Erat & bipes vilior. vt Mart. lib. 3111.

Monopo-
dium.
Bipes mē-
sa.

Ibat

Ibat tripes grabatus, & bipes mensa.

Tripodes. Quales & in marmoribus Romæ videmus aliquas. Digniores erant Tripodes, & heroum munera, in signum, quia non facile succumberent: quales Vlixæ donasse Alcinoou regem meminit Homerus Odyss. vi. 1. ad quæ videtur Horatius alluisse munera, i. i. i. carminum Ode. vi. 11.

Donarem tripodas, præmia fortium.

Graiorum.

Eadem & Ouidius notauit in Epistola Briseidos ad Achillem.

Viginti fuluos operoso ex ære lebetes,

Et Tripodas septem pondere, & arte pares.

Quo breui disticho notatur ad decorem, in Triclinij mensas pares consueuisse fieri, forma, & altitudine, & materia: sicut & lectulos pares dicemus inferius. Et item ministros, vt Virgilius.

Totidemq; pares ætate ministri.

Et eodem cultu ornati.

**Rotunda.
Materia.**

Rotundas verò fieri consueuisse, ait quoque Plutarchus, vt inter conuiuantes significaretur æqualitas. Materiam mensarum communiter ligneam legimus, & ex acere verò nobiles, Plinio teste, ligno videlicet solido, crispo, & vndulato pulcherrimas. Vt de mensa Acerua apud Martialem in Apophoretis.

Non sum crispa quidem, nec crispa filia Mauræ:

Sed norunt lautæ & mea ligna dapes.

**Signum sitim, Cedrus Libani.
Cedrus Atlantica.**

Legitur in scripturis sacris ex ligno Silim. quas nonnulli interpretes Cedrinæ opinantur: ex ligno scilicet Cedri Libani môtis in Palæstina pretioso, quod per secula maneret incorruptibile. preciosissimas verò mensas ex Cedro Atlantica, quod lignum quanquam proceritate & robore cederet Cedro Libani; hoc tamen in Mauritaniæ montanis nascens ad vsum præcipuè mensarum deliciosissimum plerique auctores describunt, Athenæus, Seneca, Lucanus, Horatius, Martialis & Plinius libro xi. cap. xv. ad insaniam vsque inquit expetitur, crispis, & intercurrentibus ligno circulis, maculisque, ac nonnullis caudæ pavonum oculis æmulantibus: ex quo mense propterea incredibili precio in illa luxuria temporum, vt lati fundi taxatione vanirent, si quis predia tanti mercari vellet, ait Plinius. quod precium ingens, Seneca libro de Beneficijs xi. cap. x. æstimatum inquit Senatoris censu; eoque preciosius, quo lignum in plures nodos arboris infelicitas torfit, Senatorium autem censum supputant periti quidam ex Suetonio in Augusto, fuisse ex nostrati nomismate ducatorum xxx. millia quoflante, vnam, quam proponit ibi Plinius Ciceronis tabulam sextertijs quingentis, hoc est ducatis aureis xi. millibus, & quingentis vanisse. minoris precij si aurea fuisset, vt ex Martialis dysticho elicitur, in Apophoretis.

Accipe felices Atlantica munera sylvas,

Aureos qui dederit dona, minora dabit.

Mensa ex marmore, & ærate.

Sed quæ maiora pretia in eiusmodi mensis quærimus, quàm quæ de Senecæ diuitijs meminit Dio Cassius, quingentas mēsas habuisse ex Cedrino ligno, casq; eburneis pedibus ornatas? Sumptuosas quoque mensas in illa adhuc populi Romani frugalitate commemorat Macrobius i. i. Saturnal. Metellum in pontificatu suo conuiuium dedisse, in qua domus supra modum ornata, triclinia lectis eburneis strata, mensas ex generoso marmore, vel ex ære, aut argento cælaras, & aureis ornamentis tripodas posuisse, alias altas sponda, alias humiles.

Lectulorum. ac mensarum apparatus, ac locus.

hic, domus & paros.

HANC verò Mensarum, ac Lectulorum simul dispositionem, planè magis ex communi loco, vbi pararentur demonstrabimus. Apud Græcos auctores *oikos* legitur, quæ propriè est domus: lata verò significatione intelligitur quæcunque in domo spatiosa pars, in qua auctore Vitruuio lib. vi. cap. x. **vnus**

- A** vnum, vel plura sterni possent triclinia. Ita, vt tam locus, quàm lectus (quem admodum ex Iul. Polluce diximus) pro sui capacitate Triclinos, retraclinos, eptaclinos, decaclinos legatur, quam interpretationem apud Guilclmū Philandrum in Vitruuio, distinctè verò magis apud Petrum Ciaconium, & Fuluium Ursinum peritissimos scriptores explicatam habemus. Nempe quòd locus, cœcus, conclaue, basylica, Sala nostris vocata, pro sui magnitudine (quanquam etiam lectos non haberet (vt ex Athenæo elicitur libro 11.) *τρεκλινιον* dici poterit, *πτερεκλινιον*, *επταεκλινιον*, à tribus, quatuor, septem lectis, & à quocunque lectulorum numero, quos caperet. Et lecti ipsi pariter, qui tres personas, quatuor, septem, vel nouem caperet, *τρεκλινιοι*: *πτερεκλινιοι*, *επταεκλινιοι*, *εννεαεκλινιοι* dicerentur. quo sensu citatur ab Athenæo Antiphanes Comicus, qui lectum videtur *τρεκλινιον* dixisse, quia tres in eo discumbarent. Ex quo patet, quod Triclinij nomine, non solum locus in domo, & *δικος*, sed lectus etiam discubitorius quandoque diceretur: & latius adhuc, vbiunque loci fieret apparatus (vt multis iam exemplis declaratum est, in horto, in foro, in campis, super Platano, id erat communi significatione Triclinium. Auctor est Cicero pro Murena, Q. Tuberonē Triclinium in foro dedisse, Punicanis lectulis stratis. Varro item lib. 111. locus ait, erat excelsus, vbi Triclinio posito cœnabatur. Et Vitruuius loco citato, Oecos quadratos in domo statuendos ampla magnitudine, vti facilius in eis, Triclinijs quatuor stratis (quoquo versus vno) locus posset esse spatiosus. Quæ interpretatio ad illum vsum antiquitate obscurum, non paucas aperire potuit auctorum perplexas, ex iam dictis, ac dicendis sententias.

Triclinij
communes
voces.

Lecti Tri-
clinij.

Oecus pro
parte in
domo.

C

Lectulorum conuiualium ratio.

- R** VRSVS de lectis multa notatur varietas, ac maior luxus. Alij Tricliniæ leguntur, quibus in Triclinio apposita coram mensa accumbarent: alij Cubiculares, vbi dormirent vt Lampridius scribit, Heliogabalum solido argento habuisse lectos, & Tricliniæ, & Cubiculares. Et Cicero cubiculares commemorat in 11. de Diuinat. Tricliniæ autem in Verrem. 111. & Plinius lib. xxxv 11. Gn. Pompeium in tertio triumpho, quem de Piratis, Asia, & Pontoduxit, lectos tricliniæ tres ex auro transtulisse. Lecti dicebantur, vt Varro in 111. de ling. Lat. interpretatus est, quòd ex lectis herbis, stramentisque lesterant, ante vsum tomenti: & etiā quia veteres Græcam vocem imitari sint, qui *λεκτρον* dicunt lectum. Forma, ac materia varia: nam in marmoribus Vrbis, & quadrati spectantur adfabrè elaborati. id videtur quidem Græcè *συνπόδιον* dictum, non à pede simplici, quod *μονοπόδιον* mensæ genus dictum est, sed, vt Hesychius interpretatur) *σκιμπόδιον μονοκρίνον*, quod vnum caperet accumbentem, à *σκιμπω* voce, qui humilis & simplex lectulus, diurnæ quieti, vel conualescentibus accommodus. Vt apud Gellium lib. xix. cap. x. Cornelium pedibus tunc grauiter ægrotum offendimus cubatē in Scympodio Græcienfi. Lectulorum præterea obseruamus non vnā fuisse formā, sed alios simplices, vt singuli singulum haberent. alij pro latitudine plurium simul personarum erant capaces. quod ex illo Horatij carmine iactari solet,

Lecti Tri-
clinia res,
& cubicu-
lares.

Forma.

Scympo-
dium,

Diuersæ
for.

E

Sæpe tribus lectis videas cœnare quaternos.

1. ferm. sat. 1111.

- Nempe in quibus ternis, quaterni accumbarent, & in totum duodecim. Adhuc magis apud Macrobiū lib. 111. cap. xii 1. In cœna Pontificia duobus lectis decem Pontifices accubere, in tertio tres Virgines vestales. Alij adhuc capiores fiebant lunata specie, quod lecti genus à figura Sigmæ C, Græcæ litteræ Sigma dicebatur. in quo videlicet hemicidi forma plures circā vnā mensam (vt reor) rotundam accumbarent. Id videtur intellexisse Cicero, Memini inquit Lælium in hemicyclo sedentem, nō potius hemicycli nomine publicas intel-

Sigma le-
ctuli ge-
nus.

Cicero de
Amicitia.

T legerit

lexerit Exhedras in Thermis, vbi sedentem in medio, quasi in Cathedra oratorem omnes circumfidentes conspicerent, vt ibi hunc locum exposuimus. Proprium verò vsum expressit Martialis in Apophor. de Stibadio.

Accipe Lunata scriptum testudine Sigma,

Octo capit, veniat quisquis amicus erit.

Et lib. x. Epigrammatum,

Septem Sigma capit, sex sumus, ecce lupus.

Sordidum hunc indicat vsum Cicero in Pisonem. In qua serui sordidati ministrarent, etiam senes, Græci accumberent stipati, quinti in lectulis, sæpè plures, ipse solus. Respondet ad hanc Sigmaris figuram lectuli marmor, quod ex Mutinensi recensuit Guilelmus Philander in Adnotat. Vitruuij libro v. vbi in subfello semicirculari, extenso ab summo ad imum lectulo (quanquam plurimum esset capax) accumbit vnus infiniſtrum cubitum, qui posita coram breui tripode rotunda cenitaret, communi quidem apparatu. Altitudo lectorum, vt in omni marmore apparet, supereminens erat mensis, quare ascendendum erat per gradus. quos Varro in 1111. de ling. Lat. trifariam ponit varios, per scabellum, si simplex sufficeret scanſio: per scamnum si altior lectus: per gradus autem, vbi duplicata inquit, esset scanſio. quam altitudinem Athenæus trium facit cubitorum, lib. x111. Scabellum verò suppositum pedibus meminit Homerus 1. Odyſſ. in Mineræ conuiuium ὑπὸ δὲ φεῖφους πόνον. Pares verò cūm essent in eodem Triclinio, altiores tamen videntur fuisse illustrium virorum. Vt in 11. Vergil.

Inde toro pater Aeneas sic orſus ab alto.

Humiles verò lecti minus honesti erant, sicut etiam de mensis diximus, de quibus Iſidorus libro xx. cap. xi. Punicani lecti parui, & humiles, primū à Carthagine aduecti, & inde nominati. Haud tamen dedecus videtur, in eodem triclinio pro dignitate personarum fuisse aliquanto dispares. Vt Plautus in Persa. Summates viri summi accumbunt, ego infinis infimus. Vel ad pedes, & parciore mensa, vt de principum liberis meminit Tacitus de Nerone. Vel ad fulcra lectorum.

Lectulorum materia.

DE materia, Seneca in Epistol. Tuberone scribit ligneos lectulos in publicum strauisse Acere, fago, terebyntho, quæ vilior erat materia. ex Ciro postea dignior, vt item mentis dictum est. Vt Persius satir. 1.

Lignei.

non quicquid denique lectis

Scribitur in cireis.

Ornamenta

Postea eburneis operiri cœpit ornamenti, refert Macrobius ex indice cœnæ Metelli pontif. aliàs citato. Et testis testudineis, Plinius lib. xxx11. cap. xi. Testudinis putamina secari in laminas, lectosque & repositoria ijs vestiri Carbilus Pollio instituit. Et inferius, Lectos mulierum totos operiri argento.

Extemporanei.

Idem & aureos fecit libro xxxv11. cap. 11. Humiles lectulos, vel extemporaneos meminit Seneca de sua humilitate, his verbis: Culcitra in terra iacet, ego in culcitra: ex duabus penulis, altera stragulum, altera opertorium.

Fulcra.

Acrea.

quibus lecti forma strueretur; simili genere ligni aliquo fiebant solido, accere, buxo, terebyntho, cedro. antiquissima subdit gloria æris Deliaci fuit, tricliniorum pedibus, fulcrisque. Et item Triclinia ærata, abacosque, & Monopodia Gn. Manilium Asia deuicta primū inuexisse triumpho suo. Notantur, & lecti sine fulcris, apud Varronem, humiles forsan & pauperis impensæ. Leguntur porro in opere lectulorum hæc tria, Sponda, Pluteum, Anaclinterion, siue reclinatorium: de quibus aliquam apud nostros interpretes inuenio ambiguitatem, quæ mihi ex ritu ipso sic explicanda videtur. Erat Sponda fulcro-

Sponda.

rum lecti vtrinque pars, seu lignea, seu qualis dicta est preciosa, & solida, super qua accubens niteretur cubito, & brachijs, vel nudis in simplici cœnaculo fulcris

- A** fuleris vel stratis insuper accubitorijs, & puluinaribus, quæ dicemus, ostro ornatis, ac preciosis id genus stragulis, vt in Didone Virgilius.

Aurea (se) composuit sponda, mediamque locauit.

- Pluteus autem non videtur fuisse de aliqua essentia lecti, nec mensarum; sed significare exterius spatium à lecto, cuiusque mensa ad parietem retrò, & ad latera, in quo circum adstantes, ac ministratores adsisterent. Ad hoc facit plena historia Plutarchi Sympo. lib. i. q. 111. de omni ordine lectorum, & conuiuantium: vbi, inquit, secunda mensa ad primam (hoc est ad proximam) applicata, angulus flexu suo intercapedinem facit, quæ spatium accedendi, alloquendi, ac audiendi præberet. Quæ plutei vocè architectonica vititur sæpè Vitruuius, modò pro intercapedine inter se columnarum, modò pro ipsis intercolumnijs.

- B** planè verò ad hunc sensum facit libro v. cap. x. de spatijs balnearum. Aluci, inquit, seu balnei latitudo inter parietem, & pluteum (extremam scilicet oram balnei) non minus sit pedes senos. Idque planè magis explicatur auctoritate Suetonii, de Caligulæ contemptu, Qui quosdam inquit, summis honoribus functos ad effedam sibi currere togatos per aliquot passuum millia, & cœnanti modò ad pluteum, modò ad pedes stare succinctos linteo passus est. Anaclyteria quoque pertinent quodammodo ad spondam, deliciosum scilicet lectuli ornamentum, sonat hæc vox Ἀνάκλιτος, καὶ ἀνακλιντος reclinatum, quæ erat superior à sponda lecti fulcrorum pars repanda & reclinata: quales hodie videmus complures seniorum sellas puluinis sericeis munitas, in quibus post cibum sedentes reclinata ad libitum ceruice, diurnam captant quietem. Hanc mihi interpretationem aperuit vsus, & Spartiani auctoritas in Aelio Commodò, quam appellat Accubationem, ipsiusque artem vsus, ac vocem reddit clarissimam. Lectam, inquit, emihentibus quatuor anaclyterijs fecerat (ante scilicet & retrò, & vtrinque ad spondas) minuto reticulo vndique inclusum, eumque (cui gratiosum capiti puluinum) folijs rosæ, quibus demptum esset album replebat, iacensque cum concubinis, velamine de Lilijs factò, se tegebat, vnctus, odoribus Persicis preciosissimis. iamque illa frequentantur à multis, quòd & accubationes, ac mensas de rosis, ac Lilijs fecerit, & quidem purgatis. hæc ille quid in illo ritu accumbendi deliciosius? Gratum eiusmodi pausam à cibo, leni versiculo expressit Horatius 11. sermo. satyr. 1111.

Languidus in cubitum iam se conuina reponet.

- D** Et quemadmodum Corn. Tacitus de Nerone, recliuem manere dixit, cum dissimulantem scilicet in ipsa mensa datum Britannico venenum: ille (inquit Tacitus) vt erat recliuus, & nescio similis. (in ipso videlicet accubitorio) imputans illum morbo comitali esse obnoxium.

Accubitoria, & stragula lectorum.

- P**ORRO iam de Accubitorijs, quæ in lectulo supponebantur accumbenti, plura leguntur genera, sicut & ipsæ voces declarant, Torus, Stibadion, Stragulum, Lectisternium, Culcitra. Simplex, ac primus accubitus videtur fuisse in herbis, quas natura, ac locus suggereret. Exemplo ex antiquioribus apud Xenophontem in Cyro lib. vi. Græci inita pace, hospitaliter Paphlagones acceperunt, ac satis opulenter sunt conuiuati, lectis fronde stratis, ac poculis in potando corneis, qualia scilicet in ea regione inueniunt, viridante toro confederant herbæ, Virgilius, & Apuleius in x. Psyche in ipso toro graminis suauiter cubans. Postea è tortis herbis cœpit fieri: Vnde Torus videtur dictus Varrone teste de ling. Lat. quòd initio tortis fiebat herbis, Et Plinius libro viii. cap. lviii. Antiquis enim torus è stramentis erat. deinde ex substratis pellibus ante Homeri ætatem, vt in iii. Odyf. Pellibus, ex Cicerone pro Murena. Q. Tiberonem requisitum

- requisitum à Q. Eabio Max. ut in epulo Africani nomine Triclinium sterneret, A
 (in publicum Seneca) Lectulos Punicanis pellibus hedinis stravit. quæ res eun-
 dem prætura, quam petebat, deiecit. Meminit Valerius Max. lib. 111. cap.
 111. Catonem pro stragulo semper hædinis pellibus usum fuisse. Et Lampri-
 dius de Heliogabalo: Nec cubuit in accubitis facile, nisi quæ pilum, leporinum
 haberent. quare posterius ad luxuosa stragula deventum est. Stragulum, & stra-
 gula vestis Cicerone, & idem ferè Græcis *στρώδιον*, nam ut stragulum dictum
 est, Varrone teste, quoniam herbis tortis, sic & stramentis fultos lectos parari
 consueverat. *στρώδιον*, ut Gaza interpret est, à *στρον* dictum, herba furculosa, fi-
 cut & foenum, & palea, & vluva ad hunc usum recepta. ut de lecto pauperis Phi-
 lemonis modulatur Ovidius.
8. Meta. — in medio (*s. domuncula*) torus est de mollibus vluis. B
 quæ & ipsa promiscua vox est, de palustribus id genus herbis, ut Virg. in 11.
 Vluva. Limosoque lacu per noctem obscurus in vluva. Delinui.
 Tori verò nomine totum lecti apparatus significare visus est: d.
 Torus pro Inde toro pater Aeneas sic orsus ab alto.
 toto lecto. quare dignis plerunque epithetis ornatur, Torus sacer, iugalis, cultus, mollis,
 genialis. Ut item Virgilius in v. 1.
 — Lucet genialibus altis — Aurea fulcra toris.
- Toralia. A toris Toralia dicta sunt, quæ lectorum supellectilis. Et toral, tam de vili, quam
 de delizioso, ut Horatius in epist. 1.
 — nec turpe Toral, nec sordida mappa. Corruget nares. C
 & in 1. sermo.
 Et Tyrias dare circum toralia vestes.
- Vestis. Vbi vestes ponit pro omni supellectili. Sicut Cicero sæpè in Verrem 1111. Per
 triennium isti Lamia nobilis mulier plena domo telarum stragulam vestem con-
 fecit, nihil nisi conchilio tinctum. quem imitatus Virgilius in 1. Aeneid.
 Arte laborata Vestes, ostroque superbo. Et item:
 Convenière toris iussi discumbere pictis. Vbi pictis pro elaboratis.
- Culcitra. Ut idem Cicero in v. Tusc. v. 111. Dionysius iussit hominè in aureo lecto strato,
 pulcherrimè textili stragulo, magnificis operibus picto collocari. Culcitra quo-
 que in straguli usum venisse legimus apud Varronem eodem libro 1111. quòd
 foeno, aut palea, siue ex pluma fuerit conculcatum, & tomento. hoc est tonsa
 lana, quo Culcitra fariuntur. Idem Cicero 111. Tusc. Collocemus hunc in D
 Culcitra plumea, psaltriam adducamus, Cedrum incendamus, demus scutellam
 dulciculæ potionis, aliquid provideamus & cibi. Circense autem tomentum,
 ex harundinum mappis, quo stragula in ludis Circensibus sternerentur. quo
 usu Stramonia dicta videtur exotica voce Typha Dioscoride lib. 111. cap. cxvi.
 Typbi. inter vluvas nascens, cuius pappos tomenti vice in stragulis plebecula recipit.
 στρώμα Græcis, & stragulum dicebatur, quicquid substernitur. quod & *στρώμα*
 (ut Atheneus ait) voce composita dixere, quasi substratum & substerni-
 culum, quæ & à Latinis recepta est. Græca sunt (idem Varro inquit) Peristro-
 mata, & Peripetasmata, tapeti amula, & textili opere: quæ Martialis picta, hoc
 est elaborata acu Babylonica cognominavit, & Semiramia lib. v. 111.
- Acu picta Non ego prætulim Babylonica picta superbè
 Texta, Semiramia quæ variantur acu. E
 Et Tapetia Alexandrina acu picta, & consuta meminit Plautus in Pseudolo.
 Vi ne peristromata quidem æquè picta sint Campanica.
- Tapetia Alexandrina. Quæ & lectisternia videtur dixisse Liuius in sacris Capitolinis, lib. v. Antiquis-
 simum verò in Babyloniorum luxum fuisse, notatur in libro Hester, de sumptuo-
 sissimo Assueri conuiuio. in quo lectuli aurei, atque argentei, qui ornamentis
 carbasinis, & hyacinthinis, purpura & bysso splendidissimi fuissent, qui mos &
 ad ly-

- A** ad lybicos transijt reges, vt in Didonis conuiuio cecinit Virgilius, in quo omnia essent --regali splendida luxu, ostroque superbo.

Puluini, & Cernicalia.

MONSTRANT ea marmora super deliciosos eiusmodi strangulis puluinos positos triclinares, Varrone in 111. de ling. lat. ornatissimos, quibus accumbentes cubito inniterentur, ijsq; sericeis, auro, ac mira arte contextis, vel acu appictis. Puluini, inquit dicti à plumis, vt Martialis in 111.

Effultus ostro, sericisque puluinis.

- B** Περσικὰ λαία sub capite ponenda, hos videtur dixisse Athenæus, ex Eubulo, Puluillis modicis, ac copiosis vfos fuisse notatur ex Apuleio lib. 111. quos inquit maxillas, ac ceruices delicatæ mulieres suffulcire consueuerint. Legimus & Puluinar, & Puluinaria, quasi plumarium (vt idem Varro) quod plumis esset infarctum. & Ouid. in Ponto.

In columbis coniunx sua puluinaria seruat.

- Dicebantur & Puluinaria in sacris Capitolinis, dum supplicationes pararentur, vt Liuius lib. v. Curatum Lectisternium, per triduum habitum, & puluinaria in conspectu fuere, primum Ioui & Iunoni; alterum Neptuno, & Minervæ; tertium Marti & Veneri. Cernicalia ponit quoque Martialis in Apophoretis.

Tange caput Nardi folio, cernical olebit.

Perdidit vnguentum cum comâ pluma tenet.

- C** Scurrile genus, vt reliqua, narrat Lampridius de Heliogabalo. Multis vilioribus amicis folles pro accubitu sternebat, eosque reflabat, ita, vt sub mensis plebunq; reperirentur prandentes. Inter innumera deliciarum exempla, non omitendum, quod Athenæus narrat lib. 111. Lectos quosdam permagnos tanta varietate, ac impensa elaboratos, ac ornatos; vt vocati quidam ex hospitibus ad cœnam, cunctarentur in tam nobili supellectili accumbere, vel preciosis adeo puluinaribus cubito inniti puluinaribus cubito inuiti.

Cœnatoria vestes.

- D** ERANT & propriæ vestes Cœnatoriæ (Σαννικὰ ἐνδύματα vocant Græci) quas videntur ad hunc ritum, sicut lectulos & mensas sine numero ac pares, eisdemque ornamentis paratas habuisse: Ciceronis auctoritate in Verrem act. 1111. Iam quæro, vnde tantam Melitensem vestem habueris, vnde quinquaginta tricliniorum lectos? quare vestem legimus coniualem, & cœnatoriam, & Nuptialem in Euangel. Et hanc diuersam à balneari veste. Notabile est, quod scribit Lampridius de Alexandro, Thermis suis, & veterum frequenter cum populo vsus est, & ætate maximè; balneari veste ad palatium reuertens, & de Cœnatoria Dio Cassius in Hadriano, Cornelium Frontonem oratorem, cum Vesperi à cœna domum redisset, intellexissetque ex eo cui patrocinium pollicitus erat, Principem ius reddere, veste cœnatoria indutum, vt erat, in ius venisse. Ex quibus intelligitur eiusmodi vestes non vulgares, sed deliciosas fuisse, quibus princeps palam, & in forum orator ambulet: diuersas tamen à communi vestitu indicat Martialis, qui eam circumscribit in Apophoretis.

Non fora sint nobis, nec sint vadamonia nota.

Hic opus est pietis (cum veste inquam Cœnatoria) accubuisse toris.

Communiter candidæ videntur fuisse, & lineæ: quare albatos legimus ad conuiuium accedere solitos, quin etiam in feralibus cœnis (vt diximus supra) funesta deponerebant, & albas induebant, testimonio Ciceronis in Vatinius. Cedò quis

Puluini.

Puluillis

exillares.

Puluinar.

Puluina-

ria sacra.

Cernicalis

Folles pro

cernicali-

bis.

Balnearis

diuersa à

cœnatoria

Cœnatoris

candidæ.

quis vnquam cœnauit atratus? vt in epulo Q. Arrij familiaris mei cum toga A
pulla accumberes? Et Horatius in 11. Sermonum.

— ille repotia, na ales, aliosue dierum. Festos albatas celebrat.

Cum toga pulla, id est fusco colore, sicut & albatam legimus togam, tunicam, creta adhibita, vt esset candidior, & vt atratam funestam, sic penulam, & sordidatam seruilem. Serui sordidati, Cicero in Pisonē, apud Lipsium antiquarum lectionum obseruantissimum: calceos mulleos, careos, albos, herbaceos.

Muliebres Erant & muliebres cœnatoriæ diuersæ, vt apud Iureconsultum: Senatorē quen-

dam muliebribus cœnatorijs vt solitum. Coniuiali veste, Seneca, & toga pi-

cta, qualis dicta est Babylonica, acu elaborata. de qua Macrobius lib. 111. ca.

111. Metellum cum toga picta plerunque amictum accubare solitum. Quorum

deliciarum originem iam diximus, ex Liuiolib. xxix. ab exercitu Asiatico pri-

mum inuectam in urbem, qui lectos aratos, vestem stragulam pretiosam, pla-

Pallium. gulas, & alia textilia Romam aduexerint. Vtebantur & pallio: Pallium di-

ctum, & quasi palam, quod superindutum alijs vestibus intelligitur, propriē

Toga. Græcorum, vt Romanorum toga. quanquam & aliqua notatur differentia. Sue-

tonius in Augusto, Togas, & Pallia distribuit. Legitur verò in accubitis apud

Plautum, Ouidium, & Martialem. Planè verò apud Spartianum in Hadriano.

Togati, & discubuit, aut toga submissa. hinc Togati, & Palliati: Suetonius in Cæsare,

Palliati. conuiuabatur assiduè, per prouincias duobus triclinijs, vno quo Sagati, & Pal-

Lana, & liati, altero quo Togati cum illustrioribus prouinciarum discumberent. Lana

Penula. similiter, & Penula quædam erant super indumenta: Lana, quasi lanæ, ac no-

bilior describitur à Virgilio in 111. de ornatu Aeneæ.

— Tyrioque ardebat murice lana, Demissa ex humero.

Hyacinthina, Persio: pertusa luuenali, quasi aperta manicis. Penula vilior,

& Villosa, Scorea, id est pellicca ad arcendas pluuias. Martial. de Penula, in

Apophoretis.

Ad subitas nunquam scorea desit aquas.

Magnificauit huius vsum Caligula. qui gemmatas indueret penulas: Sucto.

quarum nostro tempore communis vsus est.

Lauationes ante Mensam.

Luari in
balneis.

SVMPTA cœnatoria, an antea lauissent: ordo, & modus erat, quem ex-

pressimus in Thermis, vt ab hora octaua (vigesima) in nonam exercebantur,

& lauarent, vngerenturque, & accumberent. Vt paulò ante de Alexandro Se-

uero meminimus, ac passim aliæ sunt auctoritates. Quem morem lauandi prius

in balneo, ostendunt fuisse antiquissimum, vt Xenophon in suo conuiuium, exerci-

tati vncti, ac loti accubuimus. Similiter Plutarchus in conui. septem sapient.

Peruenientibus inquit in cœnaculum, ibi Thales lauare recusauit, quòd vn-

ctum se esse dixit; ceteri vt quisque vnctus, lotus in conclaue introducti. Idem

in Dipnosophilis Athenæi frequenter legitur, in Plauto, multis locis, & apud

Terentium. Cæterum, qui non fuissent in balneis, de more ante mensam la-

Lotio pe-
dū & ma-
num.

uabant manus, vt mox dicemus. Ex itinere lauabant etiam pedes: quod in

Vlixæ tanquam hospite expressit Homerus Odys. v 111. ab Euryclia nutri-

ce dum pedes lauaret per cicatricem recognitum, iam admodum anu. Et in

Nudatis
pedibus.

Euangelio, Domum tuam intraui, Pedes non lauaui. Communiter autem

accumbentes lauabant manus, & ne lecti Stragula inquinarent, deponebant

prius soleas, vel foccos. Plautus in Truculento, iam redijt animus, de me so-

leas, cedo vinum. Et Terentius in Heautontimor. Accurrunt serui foccos de-

trahunt, aduentum gratulantur. Planè verò hunc morem familiarem, & cœ-

na or-

A na ordinem expressit Martial. lib. v. intensus libris conuiuatoris sui.

Deposui soleas, afferitur protinus ingens.

Inter laticas, oxigarumque liber.

Alter perlegitur, dum fercula prima morantur,

Tertius est, nec adhuc mensa secunda venit.

Et item lib. x i i.

Dum negligentius ducit ad pedes vernam

Excalceatus ire caput ad cenam.

» Post accubitus lauatur in Plauto: Huc age, accumbe, date illi aquam manibus, *In Persa.*

» apponite mensam, idest epulas. Vbi mensa apponitur vltimo, nec apparata exprimitur linteis, sed nuda communiter apponi solitum videtur, tergendam (vt dicitur) gausape, vel spongia, appositis tamen comedenti repositorijs apparatis

B cum epulis, salino, & panibus: formam hanc multa ostendunt marmora, vt de repositorijs declarabitur postea. Eadem prima seruitia expressit Virgilius in conuiuio Didonis. *1. Aen.*

Dant manibus famuli lymphas, Cereremq. canistris

Expediunt, tonsaque ferunt mantilia villis.

Lintea, & utensilia ad Mensam.

C MANTILE dictum, & Mantelium Varrone teste lib. i i i. de ling. latina quasi manuterium, quo lotæ manus tergerentur. Aureis mantilibus (scribit Spartianus) Galienum Imper. sternere mensam solitum fuisse. Lata, vt videtur, significatione, sicut eo loco Virgilius mantilia posuit pro linteaminibus mensarum. quare & tonsa dixit mantilia, & sine villis, nam & Mappas habebant villosas tergendis propriè fordidis manibus, & etiam mensis, vel purpureo Gausape Horatius libro i. Epistol. *Mantile.*
Mantilia mensarum.
Mappa.

Nec turpe toral, nec sordida mappa Corruget nares.

Erat lauandis manibus Gutturium, vas quod guttatim funderet aquam, Festus super lebetem amplam, ac patulam peluim, quibus & hodie vtimur, argenteis, vel aureis, vel nobiles ad hunc vsum fictilibus, à Maiorica, Fauentinis, Vrbinatibus. Mappas legimus plerunque suas quemque afferre solitum ad conuiuium, quemadmodum & lintea, quibus tergerent manus, vt furem imputat Martialis lib. x i.

Gutturium.
Lebetes.

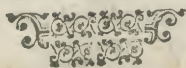
D Attulerat mappam: nemo, dum furta timentur,

Mantile è mensa sustulit Hermogenes.

Partem verò secum attulisse videntur ad cenam, ex Xenophonte elicitur in conuiuio. Samnio se paratum esse, & instructum omnibus, quibus cenam sibi in domo aliena compararet: puerum autem admodum premi, quod nihil affer-

»
»
Post-cenæ
lauatio.

» balus, Lampridio teste, quot mutabat mensas, tot reponebat mantilia, & exhibuit aliquando tale conuiuium, vt haberet viginti & duo fercula ingentium epularum, & per singula lauaret manus, quasi comedisset, & tantundem biberet. ex quo elicitur, quòd & finita cœna identidem lauarent. quem morem & Athenæus confirmat lib. x. Hæc nos de cœnis antiquis, & de communi mensarum, ac lectulorum apparatu habuimus: nec pauca restant ad tantum munus requisita, quæ iam hic facta animi pausa in accubitu, & inter ipsa ministeria venient recensenda.



SECUNDA PARS.

De accubitu Antiquorum ad mensam, & de omni cœnarium eorum ordine.

POSTQVAM Triclinium descripsimus, mensarum in eo, ac lectulorum coram mensa dispositionem, & lectisternia, cum tanta requisitarum aliarum rerum magnificentia, totq; delicijs; iam, cœu collocato solenniter homine Romano cum veste cœnatoria, & suo quisq; lectulo ad mensam, cōsequens videtur vt ad personas ipsas cōuertamus sermonem. Quomodo è lectulis accumberent, quem ordinē seruarent in mensa conuiuandi, ac vescendi, vel potandi, quę essent ministratium seruitia, quę inter hæc oblectamenta caperent, sono, & cantu, & cōpotandi inuicem, ac vina coronandi, libandiq; cum exquisita superstitione. Satis ergo constare arbitror ex tot iam propositis scriptorū monumentis, quod veteres è lectulis iacentes, ac cubito innitentes accumberent. Quo instituto, aut fine? Videntur hi quidem in cibis, ac potibus sumendis duos præcipuè habuisse fines: primum naturæ, ac vitæ ad sustentationem. quo nomine non est negandū, quin pro arbitrio quisque, & pro occasione, vel ex itinere, ac militiæ simpliciter & vel sedentes, vel etiam ambulantes comederent, & quod humiles præsertim personæ sedibus, & scamnis accumbere contenti essent. Alterum verò finem fuisse videtur pro dignitate personarum, & ad delicias, qui tunc rectè putarent vitæ conseruandæ consulere, si quam commodissimè, & cum omni corporis, atque animi iucunditate, & quiete mensis accumberent. Quem ritum obseruamus, (quanquam nullum certum habuerit institutum) eo maiorem accepisse firmitatem, & gratiam, quod communissimum habuerit consensum, apud omnes antiquas nationes, vt quemadmodum hac nostra ætate vbique, præsertim nos christicolæ, & summi principes, & vitam degentes ciuilem opiparè arbitramur ad mensam sedentes epulari; omnino illi veteres, Asiatici, Græci, & Latini hanc susceperunt communem consuetudinem, hancque putauerunt vitæ, ac suarum deliciarum prærogatiuam, vt commodissimè è lectulis, sumptuosè ornatis, vel pro conditione stratis accumberent. Circà quam partem adstruendam, rursus illa duo habebimus demonstrationum genera, primum ex auctoritatibus antiquorum, alterum verò ex variorum mariorum sepulchralium, antiquorum quę præsertim in vrbe Roma inspectione, quę ad illum accumbendi communem ritum, eorundemq; scriptorum fidem, non mediocrem conferre poterunt lucem.

Ritus accumbendi prima memoria. Primæ inquam memoriæ, vsque à Troianorum temporibus Homerus, in multis conuiujs, præcipuas quas proposuimus inquirendas partes, & ipsum accumbendi modum diligenter recensuit vsque ad minimas notas. Post Asiaticorum verò, & Assyriorum memoriā, qui antiquiores fuerunt deliciarum cultores, & postea Græcorum, & Macedonum in illa Alexandri Magni gloria, concordēs similiter habentur historiæ, quod hunc morem Romani ab his antiquioribus nationibus susceperint. qua de re licebit nobis ad hoc propositum Liuij auctoritatem repetere, qui libro xxix. breui censu originem primam, ac cæteras illas comprehendit delicias, his verbis: *Luxuriæ peregrina origo ab exercitu Asiatico inuecta in urbem est. ij primū lectos aratos, vestem (cœnatoriā) stragula pretiosa, plagulas, & alia textilia, & quę tunc magnifica supellestilis habebatur, monopodia, & abacos Romam aduexerunt. tunc Psaltriæ, Sambucistriæq; & conuiuialia ludionum oblectamenta addita epulis. Quam ex Asia luxuriā cæteri auctores confirmant, vt succinctè Plinius libro xxxiii. cap. xi. Men-*

Linus. *las inquit, tabernis æquatas (præ magnitudine videlicet, & copia obsoniorum) argentea*

Plinius.

A argentea vasa etiam coquinaria, repositoria inuenta ad ea conferuanda, & obsonia. Lectos operiti argento, lances argenteas centum librarum, & triclinia nonnulla argentea.

An sederent ad Mensam.

EX quibus planè compendiarium habemus indicem tractandarum rerum, ac primùm de accumbendi modo loquimur. Naturæ quidem modus videtur cunctis animantibus communis, vt dormientibus decumbant corpora, sumpturis verò cibum, vt stantes, vel sedentes comedamus. Quare quòd antiqui simpliciter sederent, inter multas auctoritates, satis quidem facit Seruij interpretatio super illud Virgilij vii. i. Aeneidos.

B Perpetuis solui patres considerare mensis.

Perpetuis inquit Seruius, mensis (idest longis, more hodie apud nos cōmuni) ad ordinē ex æquatis sedentium. maiores enim nostri sedentes epulabantur. Idem habuit in v. Aeneid. Romanis in atrijs sedentes edere solitos fuisse. quam honestam consuetudinem verustior aliquanto confirmauit Macrobius Saturnal. lib. i. i. cap. vii. Inter leges de cœnis, & sumptibus imperari cœpit, vt patribus ianuus prænaretur, & cœnaretur. in quibus videlicet minus honestè iacuisissent lectis. Comprobauit hunc morem, & Isidorus Ispalensis libro etymol. xx. cap. i. Cœna dicta inquit, à communione vescentium *seruus* quippe Græcis, commune dicitur: apud veteres enim solitum erat in propatulo vesci, ne singularitas luxuriam gigneret. & libro xii. i. cap. xi. Sedes dicta, quoniam apud veteres Romanos non erat vsus accumbendi. Vnde & considerare dictum est. qui & Varronem adducit in vita populi Romani: Viros discumbere cœpisse, mulieres sedere, quia turpis visus est mulierum accubitus. Qua quidem perseverante ex decreto patrum moderatione, adhuc hodie in antiquarum adium reliquijs atria, ad porticus videmus intercolumnijs aperta, in quibus palam, ac parçè cœnarent. Et quid ergo dubitandum, quòd illi veteres ad euitandum luxum, & delicias haud lectis in propatulo accubuissent, sed simplici mensa, ac priuatis (vt nos quoque vtimur) sedibus, ac scamnis in frugali mensa contenti essent? In exemplis modestissimæ vitæ Augusti elicitur ex Suetonio, Caium, & Lucium ex Agrippa nepotes, cum vnâ Augustus cœnaret, in ima parte lecti solitos fuisse accumbere, quem locū audiui iudiciosos interpretari. quòd sic pueri Romani prisco more sedentes ad imum lecti accumberent. Idem planè affirmat Corn. Tacitus lib. Annalium xii. i. de Nerone. Mos inquit, habebatur principum liberos cum cæteris eiusdem ætatis nobilibus sedentes vesci in aspectu propinquorum, propria, & parciore mensa. Ad quam moderatam priscorum vitam adfuit Valerius Maximus de institut. antiquorum libro i. i. cap. i. Apud antiquos Rom. fœminæ cum viris concumbentibus sedentes cœnitabant: quæ consuetudo ex hominum conuictu ad diuina penetravit: nam in Iouis epulo tribus lectis (Liuius auctore libro v.) Iupiter in lectulum, Iuno, & Minerua in Sella, Iovis in Capitolio servat, quàm in suis domibus. Apud Homerum in i. & ii. Odyss. & alijs locis, Minerua, & heroës sedentes ponuntur, & in vita militari notauit Athenæus lib. i. de Alex. Magno quadringentos duces in Sellis aureis, & argenteis, veste purpurea stratos sedentes excepisse. Plutarchus Scipionem & Aemilianum edixisse, vt milites sui stantes incoctum obsonium pranderent, & Velleius Patereulus Tyberium securus in expeditionem Germanicam, scribit libro i. i. sedentem cœnare consueuisse, ad rem gerendam scilicet properantem.

An accumberent.

A

Marmora **N** IHILO MINVS ex altera parte, de lectulis, & accubitu coram mensa, plenæ sunt historiae, & cum pleraque præter hæc vetusta in urbe marmora non aliam contineant formam; ex communi consensu concludunt antiquitatum periti nostra ætate; quod ex communi ritu veteres in cœnis, & in conuiuijs præsertim magnis, omnino accumberent, non sederent. Nempe in quibus tabulis vnus configuratur, qui suo quisque substrato lectulo recubens, ac subiecto in puluinari sinistro cubito, apposita coram mensa tripode orbiculata, vel monopodio eleganter elaborato, adsistentibus seruulis cœnaret. quomodo situm accumbendi notauit Horatius l. carminum, persuadens amicis inter pocula sobrietatem, --- & cubito inquit, manete presso, cubito suffixo, Apuleius, ac puluinis subter cubitum positus, ac ad libitum mutatis. & Martial. lib. l. i. i.

Horatius.
Apul.

B

Effulsus ostro stragulis sericisque puluinis.

Propria
opi.

An accu-
bitus inco-
modus.

Argumen-
tum a con-
suetudine.

Luxuose
cœnæ duo
antiquoru
fines.

In altero marmore simile spectaculum: in quo præterea ad genua recumbentis, extensis sub stragula veste cruribus, assideret seminuda mulier, quæ similiter eadem tripode cibum caperet. Nec equidem aliam edixerim formam: nisi quia, vt vetustæ illæ nationes à primis seculis deliciosissimæ, Assyrij, & Græci, & antea sub regibus adeo supersticiosi Aegyptij, summam deliciarum suarum posuerunt in accubitu sumptuosissimo, omnem verò alium ritum, & sedere ad mensam reputauerunt seruilem. Hinc facile mihi videtur, vt nobiles nationes, alia ex alia in hanc progressæ fuerint consuetudinē; quæ, vt vsueuenit in cunctis alijs rebus, ac moribus hominum, vim acquisiuit legis, vnde omnes cum maiori dignitate, & quiete animi simul & corporis accumbere susceperint, & non nisi extemporarijs mensis sedentes comederent. Immo quicquid pro nostri huius seculi mediocritate potuisset quis obijcere, non adeo illum accumbendi situm videri idoneum, nec aliqua carere potuisse incommoditate accumbenti, nec non aliorum conuiuantium, & ministrantium. quemadmodum ex Plutarcho, etiam in l. i. l. v. Sympos. aliquod arguitur incommodum, vt distinctis sic pro conuiuantium numero lectulis & mensis, grata vlla intercedere potuisset communicatio sermonum, aut aliud oblectamenti genus: & nos, inquam dimissa quacumque controuersia, omnem illius antiqui ritus rationem repetimus, & in hanc præcipuam, atque vnicam reponimus magistræ illorum temporum, atque rituum consuetudinem. Vel quam maiorem quærimus vim consuetudinis ad hoc propositum (quanquam erroneæ) quàm barbararum gentium, ac turcarum, quæ humi obuolutæ, ac decussatis sub nates cruribus comedant, ac bibant obstinatè aquam, & omnem aliam viuendi consuetudinem aspernentur? Quam tamen verè fatebimur vim obtinuisse legis, in magnis, ac sumptuosis regum conuiuijs, in quibus Philone Iudæo scriptore per illa tempora prudentissimo, hos duos potissimum illi veteres principes sibi constituerunt fines, summas delicias, & gloriosam suarum diuitiarum ostentationem. cum potius vera æstimatione, totum id negotium, inquit, aliud non sit, quàm stolidus luxus hominis abutentis fortunæ beneficio.

C

D

In Cœna Domini.

E

De cœna
Domini.

H VIVS equidem sapientis viri sententia sum valde comotus, vt de sanctissimo in Cœna Domini conuiuium, quod nonnulli hodie peritiores viri ad illud ritum Triclinij antiquorum referre student; vel equidem periculum iudicij subire ausim aliter sentiens, vel certè alijs videbor aperire viam, qui circa hunc locum acriori consideratione dignum, suum melius exerceant ingenium. non enim alio modo abstrusarum rerum inclarescunt opiniones, nisi hincinde discutiuntur,

- A** tiantur, donec aliquis ad scopum collimet veritatis. Nam quòd hi opinentur, inualuisse tum temporis hunc morem apud Iudæos, pro assiduo cum Romanis comertio, & ad illorum propterea ritum celebratam fuisse sanctissimam cœnam; parcant illi, hæc sanè apud me interpretatio, si nullum concludat absurdum, videri tamen poterit, pro Christiana pietate, aliquam requirere moderationem. Nam dum proponitur in Euangelio cœnaculum grande stratum: quid ego concedam vlli interpretanti, tres in eo, si non tredecim fuisse lectulos, quod luxuosum erat, & Assyriorum, qui exorienti Iudæis, inuentum; & non potius tria longa exæquata (vt ex Seruio diximus) extitisse sedilia, in quibus quaterni à tribus mensæ lateribus, & Dominus à capite solus accumberent, vnde in eodem catino attingerent omnes? Vel si eiusmodi singularem accubitus præaltum Domini no concesseris; ne id prærogatiuum vllum habet locum in Domino, qui (Matthæi xx.) non ministrari venit, sed ministrare. Et quem dum paschæ mysterium esset celebraturus, non alium duxisse triumphum idem testatur, nisi in humilitate, & mansuetudine, ex propheta cap. xx i. Ecce Rex tuus venit tibi mansuetus, sedens super asinam, & pullum filium subiugalis. Multo minus consentit, quòd pro recenti cum Romanis eo merto, illum secuti fuerint ritum, qui Romano more accubuerint, quando in hoc communis constet consensus, ab Asiaticis primùm, (vt de Asueri sumptuosissimo conuiuio legitur in Hester) hunc ritum dimanasse, tuncque celebrem in Hæbreorum mensis fuisse, exemplo est Herodis conuiuium, Lucæ x i i i. in quo tyrannus ad psaltriæ votum, iussit abscindi caput Ioannis Baptistæ, ac in disco adlatum in crudele conuiuium. Et de Epulone Lucæ xv i. qui sumptuosè quotidie epulabatur, ac purpura & bysso induebatur. Quandoquidem, siue antiquum id dicamus, siue recens, & à Romanis institutum, nemo tamen concesserit, discipulorum fuisse concedens humilitati. Quod porro obijciunt: vtcunque in illa vltima cœna siue accumberent, siue humiliter assiderent. at rogatus dominus à pharisæo, vt manducaret eum illo, Lucæ vi i. consentaneum rationi fit, vt & dominus eodem apparatu, quo Pharisæus accumberet. In quo & de cæremonijs tunc consuetis mentio fit, lauandi pedes antè mensam, osculandi, vngendi faciem: ad quam cœnam mulier, quæ erat in ciuitate peccatrix accesserit, quæ stans retrò secus pedes domini, lachrimis rigaret pedes eius, ac capillis tergeret: hos autem actus non videtur mulier potuisse exercere assidenti, nisi subter mensam reclinata abstergeret illius pedes, quod indecorè fecisset, sed stans dicit Euangelista, hoc est recta, & secus pedes retrò, vbi scilicet elatos à toro pedes potuisset tergere, & vngere. Ad has inquam obiectiones facile respondetur, quòd Euangelista tacet id, quod non factum est, torum, lautum apparatus, dapiferos, structores, pincernas, atq; obsequia: quæ & Pharisæus, pro humilitate domini dicitur omisisse, sicut & in toris accubitus: tantum dicit quod factum est. Vtque mulier pro reuerentia retrò accedens, se postea reclinasse videtur tergendis pedibus, potius quàm illis coram mensa extensis, vt illa figurat interpretatio, quod in conspectu accumbentium minus decebat, at sedenti in capite mensæ domino, vbi locus honoratior, ac debitum secus alios accumbentes solet esse spatium, vnde mulier nec post lectum retrò, nec extentos foras pedes, sed lachrymans honestè rigaret pedes, & abstergeret. Cæterùm & quo modo in pasceue, si dominus in alto toro extitisset, Ioannes ex imò subsellio illi accubisset in sinu? Nisi quia is in sinu, hoc est infra dominum statim sederet, vt communis eius locutionis interpretatio est. Et qui audito traditoris scelere, pro zelo, quo tenebatur dilectionis, in sinum eius cadens recumberet. Cui & apparatus ipse in communi mensa respondet, cum in media inter omnes paropside cibum capientes, indicauit dominus qui eum traderet, Qui intingit mecum in catino, ipse est. Vel quæram, si dominus accubens iaceret, & quo modo accipiens panem, ac frangens dederit

Lucæ 22.

1

2

3

3

Hester ca-

put 1.

Lucæ 13.

Lucæ 16.

4

5

Lucæ 7.

6

Respon.

7

Ioan. 13.

8

9

V 2

rit

Parasce-
ue cœna
pura.

Plutarch.
de Catone.

rit discipulis suis, & similiter calicem, nisi quia circà communem omnes affe-
dissent mensam. Et tandem quid magis detestabile putandum Christianæ pie-
tati, ut quemadmodum ritè tanti mysterij iubemur imitari solemnia, sic in thro-
no accubentes sanctissimam celebraremus cœnam? Pluris ergo apud me est
fragmentum mensæ dominicæ, quadrata forma, quod ostenditur in parasceue
hoc est cœna pura in Laterano, quàm emendicata vndecunque argumenta, ut
quamcunque alij habeant opinionem (quorum tamen veneror doctrinam) hanc
nostram scio magis ad pietatem Christianam consentire. Ut contemplari videar
Apostolos humiliter alterum secus alterum in communi mensa, & in conspectu
æquè domini confedissee omnes: non autem lectis accumberent, quod gentibus
proprium, & nimis deliciosum, non vulgari exemplo ostendit Plutarchus aucto-
ritate Catonis. quem testatur post rem in Pharsalia infelicitè gestam, nunquam
accubantem, sed sedentem sumpsisse cibum, luctus causa. Quam modestiam
potius secutos esse Christiana pietate Apostolos consentaneum sit, quàm Asia-
ticas illas delicias.

Honestas mensarum nostri temporis.

In Roma-
na curia
frugalitas
mensarum.

Appara-
tus, & ho-
nesta mi-
nistria.

Grata in-
termedia
cœnarum.

SED cur non liceat nobis hoc loco in comparatione deliciarum in cœnis il-
lis antiquis, honestam mensarum nostri temporis consuetudinem si non
preferre, cōmemorare? Transeam cum Philone, iam tum illorū temporum cen-
fore moralissimo, vanam repetere in antiquis cœnis ostentationem diuitiarum,
& qui ad vitæ luxum abuterentur fortunæ bonis. quin iusta potius taxatio, ex
prænarratis iam exemplis, ac multis alijs, quæ narranda venient; planè con-
stat, quod illius sæculi diuites, ac principes quorundam præsertim Romanorū,
nullum reliquerint flagitij genus (parcant bonorum integerrima maiestas) ut
animo & corpore cunctis suis cupiditatibus inservire studuerint, etiam homici-
dijs inter mensam patrandis, & omni vulgari improbitate. Pro hac verò nostri
temporis mediocritate, cum honestissimas habeamus nostrorū principum men-
sas, in hac præcipuè Romana curia frugales videmus, & mediocri splendore lau-
dabiles, atque eas quidem commodissimas. Mensas inquam, ipsas forma qua-
dratas, aut oblongas, tapetis Alexandrinis ab summo vsque ad imum pavimē-
tum pulchrè stratas, mantilibus apparari mundissimis canapinis. in qua pro hac
honestà sobrietate, princeps persona cum mensario abaco argenteo, vel et-
iam figlino opere nitidissimo, cultellis, fuscilla, cocleari singillatim appositis,
candidissima cœnatoria mappa superindutus accumbat pectore. A lateribus
autem vtrinque commensalium, octo, vel decem, vel plures, cum suis pari-
ter mappis, atque orbibus, exæquatæ per ordinem sellæ similiter suffarætæ exi-
stant. quæ fulcris, ac sponda ad cubitos vtrinque subiectis, si non aureis, aut
argenteis, coriaceis ornamentis coronatæ, in quibus conuiuentes ipsi commo-
dissimè confedeant communi mensæ. Relinquo ad hæc honestissimorum mini-
strantium seruitia, simul atque vasorum, repositoria ornatissima, patinas lon-
go ordine, hydrias, lances, cyathos, crateras similiter aureos, argenteosque
inauratos, vel crystallina vasa opere limpidissima: Structores circum mensam,
dapiferos, pincernas adolescentes nobiles. & ubi prius illi principes coronati
pampino, vel rosa, vnguentisque delibuti, & acroamatis utebantur deliciof-
simis, canorisque cantilenis, ac nanijs; hic non omisissis aliquando honestis mu-
sicorum, ac tybiarum oblectamentis iucundissimas audire est ad dimidiam sal-
tem mensam lectiones, piorum plerunque scriptorum, nonnunquam historias,
vel grata poemata. familiares verò à secunda mensa peritorum disputationes,
quibus delectatum Catonem, & Ciceronem legimus, quando ut cibus, inquit,
corpori suavis, sic gratæ eiusmodi conlocutiones, de rebus etiam serijs citrà con-
tentio-

- A** tentionem, suavi alere solent animos dignissimarum rerum cognitione. Quem admodum (absit à candidis animis absentatio) in hoc summo ordine Cardinalium, elegantem cuique spectare licet amplissimi Cardinalis Ascanij Columnæ quotidianam mensam, satis, quidem lautam, florentemque studiosis, ac prælati, frugali cuiusmodi vita honestissimis, quorum inter alios nomina & hunc poterunt adornare locum. Marthæus Colles Episcopus Marficani, Octavius Abiosus Episcopus Pistoriensis, Leonardus Vairus Episcopus Puteolanus, Io. Baptista Stella vtriusque Signaturæ Referendarius, & Canonicus Lateranensis: Fr. Augustinus Plumbinus Vicarius Heremitanorum Generalis: Fr. P. Paulus de Valle Rom. concionator ab Araceli percelebris, Michael Lambertus Lucensis Prothonotarius Apost. Laurentius Castellanus Rom. summæ eruditionis in historijs: Michael Angelus Gidertus Lunatus Rom. Philosophus, & V. I. Doct. Paulus Tufius patritius Neapolit. Gabriel Bambogius apud ampliss. Cardinalem Odoardum Farnesiu doctrina egregius, Pompeius Vgonius facundiss. Orator, Antonius à Ribero Medicus insignis, ac Theologiæ professor. Cum multis alijs exemplaris vitæ, ac presbyteris Hispanis nobilissimis, quorum optimus Cardinalis, more suorum maiorum complures, alit, vel proprio etiam fouet stipendio, promouetq; ap honestas dignitates. Verum quis litterarum cultor, & nobilium Rom. & diuersarum etiam nationum non ipsam Columnæ regiâ Aca-
B demiam frequentat, & qui non studeat se in cliëntelam tanti principis asserere? Qui non modò dignissimis & naturæ, & fortunæ bonis illustris, ex inclyta Columnensium sobole progenitus, quæ iam à millesimis hinc annis in Italia, & in toto fermè terrarum orbe, omni dignitate personarum & domi, & militia est splendidissima: & M. Antonij Columnæ genitoris sui ornamento. qui post illam Romaniorum principum gloriam, immortalẽ triumphum, ob partem de Turcis victoriam omni sæculo memorabilem promeritus est, & Prorex Siciliæ dignissimus. Verumetiam qui à primis vsque incunabulis studiosus litterarum, & quasi natus ad religionem, diuino cultui super ætatem incumbens, vnde à Pio V. Pont. ad Ecclesiasticos ordines initiatus, inualefcentemq; adolescentia liberalibus artibus excultus, & Philosophiæ, & scholasticæ Theologiæ Doctor in Salamantica Academia acclamatus; in hanc tandem S. R. E. summam dignitatem Cardinalium cooptatus, præcipuam hanc pro diuino munere. ac mactæ virtute obtinuit gratiam, vt gratus omnibus, etiam sui amplissimi ordinis Senatui, & nemini infensas; nemo in eo inuenerit, quod damnet, sed singulares potius doctes, quas imitari debeat, & admirari, acri inter alias ingenio, ac felici eorum quæ legerit, aur didicerit memoria. Neque id hoc loco parergon, quinimmo optimum velim haberi antiquæ nobilitatis exemplum, vnde vera æstimatione arguendum sit, hunc ritum honestæ vitæ, ac frugalẽ mensarum nostri temporis apparatus, vt conuiuantes sedeant, non altis illis luxuosè accumbant totis, esse percommodum. Ac eo magis præferendum antiquorum luxui, quoniam ex historijs planè constet, quod principes Romani in illa suprema Imperij fortuna per ducentos ferè annos, plerique violenta, ac turpi interitu periclitati inueniantur: & è contra posteris sæculis suscepta ab illis religione, si minus imperium in tanta mole rerum progressum habuerit; sub felici tamen Catholica fidei vexillo, iam in omnes terræ fines Christiano nomine propagatum sit, Philippo Rege Catholico potentiss. propemodum sperandum est, vt pro religionis securitate, & ac moderatione vitæ ipsorum etiam principum, iuxta diuini elogij verbu, iam vnum ouile, & vnus monarcha Christiani Imperij futurus sit. Quando præsertim non Curiales modò, ac prælati, sed maximi quoque ipsi principes, nostro tempore splendidissimi, ac diuissimi consentiant, videanturque relictis illorum veterum delicijs, ad hos honestissimos mores, ac mediocres mensarum apparatus laudabiliter conformari. Vidit Roma (quæ res memoratù digna)

CARO.

Card. A-
scanij Co-
lumnæ mē-
sa exem-
plaris.Columnen-
sium clari-
tas.Prælato-
rum ac prin-
cipum fru-
galitas.

Caroli V.
Imp. bone
flas.

Philippi
Regis Ca-
tholici.

Honestas
in cœna
Domini.

Cato ad
mensam
sedebat.

CAROLVM V. Imper. Max. Anno M. D. XXXVI. PAVLO III. Pontif. Vrbem non superbè intrantem, nec triumphantem, nisi fide, & Christiana maiestate, non admodum lautè accumbentem, sed cum breui pallio curiali, ac sago lanceo ad genu vique, tribus, aut quatuor ex his, quæ apponebantur cibarijs contentum, & stantem non sedentem epulari, quasi indicaret princeps Max. non decere Imperatorem opiparè sedentem accumbere, nec otari, sed ad rem gerendâ ceu properantem debere esse. Taceo nunc Philippi filij Regis Catholici potentissimi vitam cūctis principibus exemplarem, eamq; & pro sanctissimæ religionis candore, & pro exacta tam viuēdi cultu, quàm cunctis alijs in rebus moderatione, ac prudentia omni futuro sæculo imitandam. & quam seruât sub eadem almæ curiæ educatione Illustriss. Card. Ascanius Columna medio-critatem, & qualem dixi mensam satis quidem lautam, ac ministris ornatam ingenuis, nobilibusque obsequij causa assidentibus, dignissimisque prælatis, ac litteratis simul viris assidentibus, quos inter tanquam in Academico, ac Christiano Symposio, leni aliqua interposita disputatione, sæpe vtilissimarum rerum, quæ ad vitam spectent, ad religionemque, vel ad bonos mores discussio fit, interposito Cardinalis tanquam maioris arbitrij decreto, cum laudabili eruditione. Ex quibus omnibus concludendum videtur, quod in illa sanctiss. cœna Domini, omni remota sæculari lautitia, tenui apparatu, ac frugali mensa conuiuati essent. exemplumq; videntur dedisse nobis, vt sedere ad mensam, laudabilem hunc susceperimus morem, tam conuiuanti principi, quàm commensalibus suis valdè commodum. Vt spontè iam his posteris sæculis omnes in tota ferrè Europa reclament, nesciamusq; decuxatis ita in lætulo cruribus, nec nudatis accumbere pedibus, quos vel etiam nominare ad mensam turpe est, nec impeditis presso cubito manibus velimus capere cibum. Quem non dubiè modum gentilibus fuisse proprium, & nimis luxuosum satis constat ex præcitato Catonis exemplo: quem testatur Plutarchus, post rem in Pharsalia infelicitè gestam, nunquam accubantem, sed sedentem sumpsisse cibum, luctus causa.

Accumbentium ordo.

Thaletis
consilium.

Symposiar-
chus.

Strategus.
Magister.

Magiste-
ria.

Talorum
iacta.

H VNC ergo, quem diximus in sinu accumbendi, vel sedendi modum su- præ, & infra, frequenter apud auctores legimus, nec vnā inuenimus significationem. Antiquum consilium refert Plutarchus in Conui. septem sapi- entum: cum orta esset à quodam contentio de loco infimo in conuiuio, immò benè inquit Thales, abs te factum est, qui rationem huius quoque loci coho- nestandi repereris. quod non locus, sed persona ipsi loco adferat claritatem, obscuritatemque. Supponendum ergo in primis est, de recti conuiuij forma præfuisse conuiuio principem personam, quam Plutarchus *συμποσίαν*, & item Iul. Pollux vocant, καὶ συμποσώ βασιλιον, hoc est Regem, & magistrum conuiuij, conuiuatorem Horatius, & propriè Homerus *δειπμόνιον*, καὶ ἐστὶν αὐτῷ Odyss. 1111. Idem & Strategus legitur, Dux, & princeps conuiuij Plautus in Stich. Strategum te hodie facio huic conuiuio. Magister apud Martialem libro x11.

Conuiuias alios cœnarum querere magister.

Quo sensu M. Tullius in Catone, Magisteria illa inquit, me valde delectant, & is sermo, qui more maiorum adhibetur in poculo. Comiter verò in familiari- bus conuiuijs, sorte, & talorum iactu inter amicos creabatur conuiuij magister, corona interdum capiti imposita. quod iussit Horatius cum ebrijs Epicureis, li- bro. 1. carminum Ode. 1111. post mortem suadens,

Nec regnat vini sortiere talis. Et lib. 11. Ode. vii.

— quem Venus (in ludo talorum) arbitrum. Dicet bibendi.

Arbiter

- A** Arbitrator, cuius scilicet arbitrio locus, & gradus unicuique pro dignitate assignaretur. Ordo igitur, & quædam institutio erat, ut inter conuiuantibus primus non in capite mensæ, sed medius locus esset honoratior. Ut Virgilius de Didone.

---se (inquit)

Aurea composuit sponda, mediamque locauit.

In quam sententiam concurret Plutarchus in 1. Conuiualium quæst. in regijs conuiuijs. Et item Festus de publicis Romanorum epulis. deque Pontifical. cœnis. Quem ordinem & in priuatis consularium personarum cœnis seruatum legimus; ut in epistolis scribit Cicero ad Paetum lib. vii. 11. Accubueram inquit,

- B** hora nona (vigesima prima scilicet nostri horologii) apud Volummum Eutrapelum, & quidem supra me Atticus (ipse medius) infra Verrius familiares tui, infra Eutrapelum Cytheris accubuit mulier Eutrapelo dilecta. Item Plinius Iunior in epist. lib. i. 11. Cœnabat Imp. Nerva cum paucis, Veiento proximus, atque etiam in sinu recumbebat (hoc est) pectori innitens Veienti. Proprie verò in sinu, & in complexu notatur apud Apuleium lib. i. Commodum cubueram, & ecce Fortis mea soluta in sinu tuberante, ac me pressim deosculato, & corollis reuincto, & flore prospexi. Et in complexu eodem auctore lib. vi. Accumbebat summum torum maritus, Psyche gremio suo complexus. Consentit ad eundem ordinem item Virgilius: qui collocata Regina in medio, supra, hoc est, ad eius dexteram accumberet Aeneas, quod videtur indicasse primis statim verbis in 11.

Inde toro pater Aeneas sic orsus ab alto.

- C** Hoc est à summo & primo loco, quasi post regium locum digniore. infra verò, tertio scilicet loco Achates esset, & consequenter Troiana Iuuentus. Notabile est & Horatii carmen lib. i. 1. sermo. ultimo. Vbi is ordo indicatur, & post tertium quarto deinceps loco, & sequentibus alijs accubuisse plures umbras, id est non etiã inuitatos: visus est poeta quasi in minimis exercere suã musam, inquit.

Summus ego, & propè me Viscus Thurinus, & infra.

Si memini Verius cum Serulio Balatrone

Vbidius, quos Mecænas adduxerat umbras.

Similiter in 1. Epistolarum inuitans Torquatum ad cœnam, & quos eum sequerentur amici, inquit. — *Locus est pluribus umbris.*

Quos & veteri proverbio *συνας*, umbras dictos à Græcis meminit Plutarchus in

- D** vii. Symposiorum, & ex eo Athenæus.

Ministri conuiuales.

- M**INISTRANTIVM verò longus erat ordo. alij exteriores, Obsonator, Dispensator, Pistores, Ianij, coqui, farctores, piscatores, & aucupes, de quibus postea dicendum. alij Tricliniæ, & Atrienſes, & qui in obsequijs adſisterent. Seneca ad Lucill. Adjice obsonatores, quibus Dominici Palati notitia est, qui sciant cuius illum rei sapor excitet. Dispensator proprie inter Atrienſes videtur, qui (ut Suetonius in Galba) breuiarium rationum teneret. Et apud Plinium lib. xxxiii. cap. xi. de Drusillano Claudij Dispensatore mentio fit. Regi, ac Symposiarcho subministrator erat Architriclinus Græca voce, qui iuxta cœnæ indicem præſcriberet modum, quo ordine, & quæ dando essent edulia, sicut & *ὀψώνιος* dicitur vinorum magister, & quæ essent propinanda. Sub his Ministri, ac famuli Atrienſes, ut Cicero in Pisonem, alij intus, ut in conuiuium Virgilij dicitur, --- quorum cura penum ſtruere. Ex his mediastini dicebantur Serui, quibus viliora ministeria per atrienſes & ſtructores imperabantur. quos peritissimus Budæus meminit lib. v. Vlpiano auctore lib. i. Digesti. nauticos item, cauponas, Stabularios. Et cum his coquinarios cõmemorat.

Hos

Arbitrator.

In sinu re-

cumbere,

& in com-

plexu.

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

»

- Triclinia-** Hos inter digniores videntur fuisse Ministri Tricliniarii dicti, qui conuiuantibus præsto essent & (vt rectè meminit Ful. Vrfinus) vel supellecilem seruarent
res. conuiualem, vnde & inscriptiones leguntur antiquæ, **SERVI A SVPELLE-**
Succincti **CTILI.** Vel linteis succincti, ac nitida gaufape, qui circa ipsas mensas mini-
lintheis Mi- strarent, quos recensuit Seneca lib. vi. epistol. ad Lucilium. d. Ministrorum or-
nistri. natissimorum turba linteis succincta. Et Horatius,
-----Succinctus curſitat hoſpes, Continuatque dapes.
Succincti Nec omittenda perelegans Apuleij auctoritas in gratiam suæ Fatidis lib. ii.
famule. Quæ linea inquit tunica mundulè amicta, & ruslea fasciola prænitente altiuscu-
 „ lè sub ipsas papillas succinctula, illud cibarium vasculum rotabat in circulum.
 „ Ex his Dapiferi, qui dapes inferrent. Et Prægustatores, vt in Claudio Sueto-
Dapiferi nius, qui prægustarent dapes. Et item pocula, Corn. Tacitus de Nerone. Stru-
Prægusta- ctorum verò mira ars, qui leni dexteritate obsonia, carnes, ac pisces coram ip-
tores. sis mensis inciderent, patulasque iactarent lances obsonijs plenas per mensas.
Structores Cuius artis magistros fuisse Romæ in Suburræ vico meminit idem bonus Sene-
Ex Iuuen. ca, ac eorum exquisitè persequitur solertiam Iuuenalis Satyra ii.
Cæditur, & tota sonat olmea cæna Suburra.
 „ Vtque salrantes, ac ludicris modis dum inciderent, cultellis, ac manibus
 „ gesticularent.
Structorem interea (ne qua indignatio desit)
Sonitus ex *Saltantem spectus, & chironomuntia volanti.*
cultellis *Cultello, donec peragat dictata magistri*
& manib. *Omnia: nec minimo sanè discrimine refert,*
Quo gestulēpores, & quo gallina secetur.
Flabellū. Adstabant, & alij vernæ, ac ornatissimi pueri, qui flabello ventum facerent,
 & muscas abigerent, pulchrè pauoninis pennis ornato, vt in Apophoretis Mar-
 tialis.
Lambere quæ turpes prohibent tua prædã muscæ,
Alitis eximie cauda superba fuit.
Marmora Vel qui ventum facerent, vt Terentius in Eunuchis;
à ministe- *Heus tu Dore cape hoc flabellum, & ventulum huic facito, dum lauamur.*
rijs. Quorum præterea insignium ministrorum non dubia fides in marmoribus est,
 quæ à Fulvio Vrſino perpetuis monumentis relata habentur. TRARANI Tri-
 cliniarcho. Mamæ Structori, Tyb. Augusti Prægustatori, Ad argentum potio-
 rium seruo, Liuiæ Augustæ ab argento potorio, Sextius à potione, & item Tra-
 iani à Laguna, Seruus à Corynthijs: ab auro Escario, Augusti Ministratori,
 Seruus Pistor, Obsonator, & Dispensator Lamprid. nec dicam nunc alia. In
 quos mores, ac luxuosa seruitia sapienter inuectus est Philo Iudæus in lib. de vi-
 ta contemplat. qua in parte visus est Luculli suo tempore repræsentare sumptuo-
 sissimum in cœnis suis apparatus. dicens Præsto sunt scyphi, calices, phialæ,
 tericlea, toreumata clarorum artificum, ministrantibus formosis mancipijs, non
 tam ad præsens ministerium quæsitis, quàm ad exhilarandos aspectu conuiua-
 rum oculos. Ex ijs minores pueri pincernas agunt, grandiores aquam afferunt,
 loti, ac nitidi, fucati que, ac cincinnatis capillis, vel omnino intonsis, alunt e-
 nim capillitium, vel à fronte præfectis in orbem crinibus, tenuissimas, candi-
 dasque præcincti tunicas. Sic ornati adsunt, nutus obseruando quid quisque
 postulet. Adsunt alij adolēscētes prima lanugine ad grauioris momenti mini-
 steria: mera in omnibus ostentatio magnæ opulentia, vt conuiuiæ splendore stu-
 pefacti intelligant, à quanto viro, quanque magnifico sint ad inenſam adhibiti
 conuiuii: cum tamen totum hoc negotium vera æstimatione aliud non sit, quàm
 solidus luxus hominis abutentis fortunæ beneficio.

Mensarum

A

Mensarum ordo, & vsus, cum suis vasis.

PER hæc tam varia ministeria, ac personarum in tanta serie rerum conuentu ad conuiuarum commoditatem; manifestum arbitror, (quod ex multis auctoritatibus iam proposuimus) in Triclinijs, & circa mensas, ac lectulos interfuisse debita spatia, vnde adstantes partim ad pedes conuiuarum, partim ad fulcra, lateraque lectorum præsto essent, opportuneque ministrarent, inferrent dapes, mutarent mensas, reponerent, propinarent. Quapropter mensarum nomine, iuxta positam à nobis distinctionem, præter materialem formam, ac locum, quem habebant in triclinijs, intelligebantur quandoque epulæ, Discique, qui onusti epulis inferebantur ad conuiuas. auctore Seruio in illo Virgilij carmine 1. Aeneidos. --- mensæque remotæ.

Situs mensarum.

B

nempe quia epulæ, ac Disci, quibus inferebantur, remotæ intelliguntur. ob quam præcipuè mutationem prima, & secunda mensa dicebatur, prima epulatum, & communium obsoniorum, altera pomorum, dulciorum, & bellariorum. Ad hæc, Mensæ quoque nomine dicebatur apparatus in Penario: Mensæ primùm Escariæ, in qua scilicet escæ parabantur, quæ Varrone teste in 1111. de ling. Lat. & Cibilla dicta est, à cibis, siue escis parandis, quæ ad mensam conuiualem deferrentur: deinde vinariæ, vinis miscendis, ac propinandis. Penario præerat Architrclinus tam escarum, quàm vinorum, etiam in Evangelio Ioan.

Locus Virgilij.

C

111. cum ministris, qui in Repositorijs, ac Discis pararent epulas à Dapiferis inferendas, vinaque pariter in Abacis, ac Cyathis à pincernis propinanda. Sub ministrabant mensæ Escariæ tum Coquus, & Culina, tum Obsonator, & Dispensator: Vinariæ autem Cella vinaria, cum moderatore vinorum, & aquarum, tam calidarum dissoluendis vinis pretiosis, quàm frigidarum, quibus attemperarentur vina ad delicatum potum. Ex quibus immensa adhuc series se se offert nobis ministeriorum, atque vasorum, rerumque ad tanta munia requisitarum: & quibus præsertim esculentorum generibus, vterentur cum tantis delicijs, & (quæ admiramur in historijs) quæ essent illa tam exquisita in vinis propinandis obsequia. Quæ tamen omnia, vt supponendum est, tunc temporis ipso vsu fuisse notissima. immò & ex arbitrio quotidie variasse, ac maiori ex parte sub inuolucris temporum exoleuisse; ita non mirum, si à nobis posteris inuestiganda, ac decernenda, aliquam parere inter omnes videbuntur diuersitatem: Verùm nos persecuti ipsa scriptorum vestigia, penes ipsas voces, ac vasorum, muniumque explicationem; nitemur saltem illorum rituum adumbrare proprietatem, atque vsum: primùm de requisitis circa mensam Escariam, & deinde ad mensam vinariam.

Mensa Escaria, seu Cibilla. Vinaria. Penarium.

D

ex parte sub inuolucris temporum exoleuisse; ita non mirum, si à nobis posteris inuestiganda, ac decernenda, aliquam parere inter omnes videbuntur diuersitatem: Verùm nos persecuti ipsa scriptorum vestigia, penes ipsas voces, ac vasorum, muniumque explicationem; nitemur saltem illorum rituum adumbrare proprietatem, atque vsum: primùm de requisitis circa mensam Escariam, & deinde ad mensam vinariam.

Tractadurum rerum longa series.

Vasa, & eorum vsus ad mensam Escariam.

E

REPOSITORIVM, quod interpretati sunt quidam fuisse instrumentum, vel Abacum quendam, in quo vasa mensarum pretiosa, aurea, vel argentea, murrhina, & CrySTALLINA reponerentur: quemadmodum sunt hodie armaria, ac credentiæ vulgo dictæ; haud quidem id consentaneum illi vsui videtur: sed vasis potius fuisse genus ornatissimi operis in mensa Escaria, hoc vsu notabile, quoniam Disci specie planum, & amplum, onustumque dapibus imponeretur mensæ, mox tolleretur, ac rursus (vnde illi nomen Repositorij) nouis adlatis reponeretur. quare pluries redibant, ac plura erant ad hunc vsum repositoria, sicut & patinæ, & disci, non vnum. Quem morem, formam, & vsum notauit Plinius, qui etiam in minutijs rerum antiquarum voluit esse curiosus,

Repositorium.

Plinius.

X

lib.

- lib. xxxi i. cap. xi. Iam verò & mensas, inquit, (hoc est amplas epulas re-
 positorijs imponimus, & ad sustinenda obsonia, interuadimus latera. Et pau-
 lo inferius explicat materiam, & modum. Ligneæ, rotunda, solida nec multo
 maiora, quàm mensas fuisse. paulo ante quadrata, & compacta, aut acere o-
 perta, aut citro cæpisse, mox additum & argentum in angulos, lineasque per
 commissuras. Imponi verò, & reponi, & tolli à mensis, notatur apud eundem
 lib. xvi i. cap. xxxv. In cibis, ac mensis vasa, quibus esculentam additur, &
 Repositoria, & lib. xxvi i. sap. xxi. Bibente conuiuia mensam (escas) vel repo-
 sitorium tolli, inauspicatissimum indicari. Repositorij quid simile est hodie
 Mensaria tabula in mensis præsertim ægotantium quadrata, vel sexangula for-
 ma, eburneis quandoque, vel argenteis angulis, quibus imponimus, vel tolli-
 mus dapes. Ex quibus patet, quòd in Repositorijs imponebantur vasa propriè
 escaria cum ferculis, quæ varia erant magnitudine, Patino, patella, Discus, pa-
 ropfis, Scutella, Catinus, Lances, Gabatæ, Quadræ, orbes. Patina, vt vox
 sonat, valde patens, ac multis in ferendis ferculis idonea. grandes patinæ Per-
 sius, fictiles Martialis: coquendis pulmentis Plinius. qui libro xxxv. cap. xii.
 inter multas immensæ magnitudinis, vnam ait Aesopi Tragoedi Sestarijs sex-
 centum vñisse. exprobauit & Vitellij paludes (vt suo verbo vtat præ vastitate)
 quam ducentis sextertijs condidit patinam. dedicauitque ad mensam suam, cœu
 rem sacram, ac clypeum vocauit Mineruæ, tantæ magnitudinis (vide hominis
 insaniam,) vt fornax in campis exædificata fuerit, addidit Suetonius, innu-
 merisque plenam parauit esculentorum generibus. Adhuc verò maioris luxus
 Tripatinum meminit Plinius libro xxxv. cap. xi i. quod in summa laetitia cœ-
 narum, Fenestella auctore, tripartitum erat varijs cibarijs, præsertim piscium.
 Patella hinc erat diminutiuum, iurulentis præsertim piscibus coquendis, vt Iu-
 uenalis in x.
 Ponitur exigua feralis mensa patella.
 quam & fictilem indicat idem Iuuenalis in vi.
 Et Vaticano fragilior de monte Patella.
 Sartago. Sartago ἀρό τῶ σαρκῶ, à frigendis carnibus. Plin. lib. xvi. cap. xi. Terebenthini-
 num in Sartagme referuente. Sunt præterea in escarijs Paropfis Græca voce, &
 Catinus in Euangelio. Suetonius in Galba, Ordinario Dispensatori breuiarium
 rationum offerenti paropfidem leguminis pro sedulitate, & diligentia porrexiss-
 se. Et Iuuenalis.
 Quam multa, magnaue paropside cœna.
 Catinus. Eandem & Catinum legimus, pro magno escario in communi mensa. Vt item
 in Euangelio, Matth. xxvi. Qui intingit mecum manum in paropside. Idem
 Marci xii i. in Catino. Horatius i. Sermonum. ----- inde domum me
 Ad porri, & ciceris refero, laganique catino.
 Discus. Discus epularis, vasculum latum, vt Iul. Pollux, portandis in mensam esculen-
 tis. Apuleius, Cœnarum reliquijs discus ornatur. de Disco in Abacuch men-
 tio fit. Et in Herodis conuiuio, in quo caput Ioannis Baptistæ ad mensam adla-
 tum. Discei instar lapidis grauiissimi in palæstris, quo athletæ summo nixu, ac ia-
 ctu se exercebant. Martial. in Apophoretis,
 Splendida cùm volitent Spartani pondera Disci
 Lanx, Idem, vel adsimile Lanx πλάξ rotunda forma, & minus concaua quàm patina.
 πλάξ. quam legimus varijs onustam obsonijs, leni dexteritate à structoribus, ac dapi-
 feris iactari in mensas solitum. vt apud Homerum Odyss. i.

Δαΐδς δὲ κρεῖων πλάγας παρὰ δὲ δὲ εἰς πᾶσι πᾶσι.

Structor lances varijs carnibus appositas attollens. Virgil. i. Georg.

Lancibus, & pandis fumantia reddimus exia.

Planè

- A** Planè verò magis ad earum vsum volantes, & transcurrentes lances dixit Martial. libro vi.

Transcurreunt Gabatæ, volanque lances.

Has vobis epulas habete lauti,

Nos offendimur ambulante cœna. Gabatæ erant minores.

Lances Chrysendatas videtur postea dixisse Martial. in fine vi. quasi fucatis auro, vt illudens Calpetiano, ait.

Ponuntur semper chrysendata Calpetiano.

Et hinc: *Argentatas etiam dictas quidam volunt, argento ornatas.*

Immenfas lances, patinæ (vt videtur) forma, fieri cœpisse meminit Plinius libro xxxi. cap. xi. Drusillanum Claudij dispensatorem quingenariam habuisse

- B** se lancem argenteam, officina prius exædificata, & comites octo quinquaginta librarum. quæso inquit, vt quam multi eas conserui inferrent, aut quibus cœnantibus, &c. Gabatæ similiter Græcis γαβάται, vascula concaua iurulentis aptissima, vt idem Martialis in xi.

Sic implent gabatas, paropsidesque.

Eadem & Scutella, à circinata scuti modo rotunditate. Cicero in i. Tuscul. Demus huic scutellam dulciculæ potionis. Orbes, & quadra, breues, & patula, non concaua, incidendis propriè carnibus, & propterea plerunque lignæ, vel pretiosæ, vt quas indicat Martialis lib. i.

Tu Lybicos Indis supplendis dentibus orbes.

- C** Ex Citri, scilicet ligno in Lybia, & Atlantico monte, ex qua menfas proposui fieri pretiosissimas, ex Plinij historia. Similiter & Quadra, à figura: vnde rectè Virgilius in vi. ex crustula panis factas comedere coactos Aeneades post naufragium ponit:

— paulis nec parcere quadris.

Salinum salis vasculum, plerunque in sacris, vel mensa humili legitur. Horatius i. Carm.

— cui paternum Splendet in mensa tenui salinum.

Salinum ex argento Plin. Figulis in Esquilina religiosum habitum, Festo. Cochlear & Cochleare iurulentis edulij proprium, expressum ostenditur & in marmoribus antiquis, à cochleæ forma dictum, & vsum indicat Mart. in Apophor.

Sum cochleis habilis, sed non unius vilis onis,

Nunquid scis potius cur cochleare vocer.

- D** Lingula apud eundem, quòd ad eundem vsum linguæ exertæ specie sit; despumandis tamen vasis propria, vt Columella lib. ix. cap. xv. Dum musteus liquor efferuescat, sæpius ligula est purgandus. alioqui ligula à ligando videtur dicta Coriacea, vel lineæ, & laneæ, vincendis calceis in communi vsum. Cultellus à cultro diminutiuum auctore Seruio, frequentissimus in cunctis cœnis. Iuuenalis in præallegata Saty. v.

— quin & ipsa manubria cultellorum Offea.

Vbi structorem fingit saltantem, ac manibus, & cum cultelli sonitu gesticulantem incidere.

Saltantem spectas, & chironomonta volanti Cultello.

- E** Quod munus non sine Fuscilla, aut Furcilla structor exercuisse videtur, eius tamen (quod legerim) non inuenio in conuiuijs antiquis mentionem, nec vocem, cum propriè diminutiuum à furca sit, qua & Plinius, & Varro vsum est, quo fœnum & stramenta agitantur. & hinc Fuscina, bifurcatum, vel Tridens Neptuni telum, Cicero i. de nat. deor. & Virgilius in obscenis.

— Neptuni fuscina telum.

Chrysendata.

Argentata.

Plinius.

„

„

Gabatæ.

Scutella.

„

Orbes.

Quadra.

Salinum.

Cochlear.

Lingula.

Ligula.

Cultus, &

Cultellus.

Furcilla,

& fuscilla

Furca.

Fuscina.

Magnificentia in cœnis regijs, & epulandi ordo.

IN tanto igitur apparatu Triclinij, lectulorum, ac mensarum, tamque longa serie ministrorum, ac vasorum generibus; iam de modo epulandi, deque ordine inferendi epulas dicendum est. Quocirca vel me tacente rationem habendam esse arbitror diuersarum, quas proposuimus cœnarum, & quod pro temporum, & locorum, & personarum varietate, alia ratio esset in regijs ac publicis conuiuijs, alia eorundem principum in domesticis cœnis, & alia in mensis priuatarum personarum, domi, militiæ, ruris, & quæ penes leges seruanda esse diximus instituta cœnarum. Apud Aul. Gellium lib. 11. cap. 11. legimus ex antiquioribus Senatus decretum, C. Fannio, & M. Valerio Messala Coss. In quo iuberentur principes ciuitatis, qui ludis Megalensibus iurarent, non amplius in singulas cœnas sumptus esse facturos, quam centenos, videnosque æris præter olus, & far, & vinum, neque vino alienigeno, sed patrio vsuros, neque argenti in conuiuium plus pondus, quam libras centum illaturos. Sed postea in ludis plebeijs, & Saturnalibus, singulos dies centenos æris infumi concessit. Cæterum post has leges, & alias, quas idem auctor fusè prosequitur, luxu ciuium, ac opulentia principum inualecente, ad immensas etiam priuati elapsi sunt impensas. ita, vt legibus illis senio obliteratis, plerique (subdit Gellius) in patrimonijs amplius helluarentur, & familiam, pecuniamque suam prandiorum gurgitibus proluissent. Quos propterea solutos mores boni plerique illius sæculi scriptores, Seneca præsertim, Macrobius, & Philo Iudæus acerrimè insectantur. Sic fit, inquit Philo, vt septem, vel plures mensæ inferantur, plenæ omnium, quæ terra, mare, amnes, aerque ferunt: selectis suauissimis carnibus terrestrium, aquaticorum, & volucrum paratura simul, & conditura variantibus. cocis, ac cupe-darijs curantibus, vt non solum gustui conuiuantium satisfacere, verumetiā, & oculos exhilararent munditijs. quibus accessit & Plinij censura lib. x. cap. 1. vt in esculentis postea dicemus. Quid hic attinet sumptuosissima regum conuiuia commemorare, Assueri Assyriorum potentissimi, vt in Hester legitur, fastuosæ Aegyptiorum reginæ Cleopatæ, Syracusanas adeo decantatas in cœnis delicias? In quibus præter amplissimos illos apparatus, hunc legimus ordinem illis fuisse præcipuum, vt omnem excederent ordinem. Vel vnum nobis inter omnes satis sit exemplum, de Luculli cœnis, viri (vt Plutarchus meminit) consularis ordinis, opulentissimi, liberalissimi, ac multarum virtutum genere laudatissimi. Qui tunc Asiæ, ac Ponti triumphis onustus, nouo semper inquit diuitiarum splendore pararet conuiuia. Non modò purpureis stratis, poculis auro, gemmisque elaboratis, choris, scænicisque recitationibus admiranda: sed varietate quoque, ac multitudine epularum, & ingentibus, abundantissimisque bellariorum apparatus. Inter quæ illud potissimum admirabile refert: vt vtrò se inuitantibus Pompeio, & Cicerone ad cœnam cum Lucullo, isque ex tempore iussisset familiaribus suis, IN APOLLINE parandum. quod erat vnum ex eius cœnaculis maximi apparatus, in quo consueuerat cœnam precij *μυριάδας* *πεντή* nummum, hoc est scutorum ferè quinque mill. parari. admiratum subdit Pompeium stupore magno tantam rerum varietatē, & celeritatem apparatus. In qua historia id superat nostræ mentis cōiecturam, quibus nā preciosis epulis, aut impensis, vel quot erogata fuerint pro tribus conuiuijs millia nummum. Vnde Pompeius, tantus vir, & eius æmulus stupore magno fuerit admiratus. Relictis ergo exemplis alijs, ac his suppositis magnificentissimis conuiuijs, quorum nobis admirari potius licet magnitudinem, quam ad aliquem ordinem, aut regulam recensuisse; ad aliquem explicandum ordinem communium cœnarum, præcipua illa sectabimur capita, epularum primæ, & secundæ mensæ, & in bellarijs,

- A larijs genera, & quænam essent mensarum illarum mutationes, & quot varios haberent epularum missus.

Ministeria ad mensas, ac mutationes, seu varij epularum Missus.

A BOVIS AD MALA, quod legitur cœnæ initium, id in communibus cœnis frequenter occurrit. quam sententiam breui versiculo comprehendit Horatius 1. Serm. Satyra 111.

Ab ovo usque ad mala citare, id Bacche.

Horatius.

- B Hoc est ab initio cœnæ, usque ad secundam mensam, quando saturi litare solebant Baccho, ut Virgil. in suo conuiuio.

Ad sis letitiae Bacchus dator, & bona Iuno.

Quem Horatij locum paulo post interpretatus Porphyrio, Ouum inquit, hodie initium cœnæ est, cum statim à balneo offeratur: mala autem apud veteres in secunda mensa offerebantur, qui cœnæ finis, quàm communem Romæ consuetudinem referens postea Athenæus libro 1111. *ἡ δὲ πρῶτη ἀποφύτου*, cœnæ procœnium appellauit. Qui tamen ordo non legitur perpetuus. quinimmo idē Athenæus, cum & in 11. oua inter cœnæ principia posuerit. postea lib. x111. oua item in 11. mensa ministrari tradidit. immo alio loco à lactucis ponit initium, & quod frequenter ex Martiali iactatur.

Porphyrio.

A Lactuca.

Martial.

- C *Claudere quæ cœnas lactuca solebat auorum,*
Dic mihi cur nostras inchoat illa cœnas? Et alio loco:
— adfertur ingens Inter lactucas, exiguarumque liber.

Varro item de re rust. lib. 111. Mel ad principia conuiuij, & ad secundam mensam ministratur. Et quid dubium, in priuatis præsertim cœnis, quin pro arbitrio vel occasione & temporis inseruiendum fuerit, & vel à mulso, vel à melle inchoandum? Seruius ex primis Virgilij interpretibus in illo 1. Aeneidos.

A Melle.

Seruius.

Postquam epulis exempta fames, mensæque remota.

Ex Varrone attestatur, quod veteres carnibus non vescerentur elixis: immo in mensis heroicis apud Homerum, neque aues, neque pisces, neque poma, sed perpetuò assa, & bouum terga leguntur: postea tamen eodem teste, Romanis primum in usu fuisse assa, secundò elixa, tertio iurulenta. Conuiuabantur verò simul, vel certè dum iusta præberent conuiuia, & carnibus, & piscibus: hinc mutationes fiebant mensarum, & quos dicebant Missus, tam in primâ, quàm in secunda mensa. Primum misissent assa, secundò iurulenta, tertio pisces. & in secunda mensa bellaria, poma, perfica, & alios fructus: & vltimò dulciaria. Quo vocabulo Missus, mutatis scilicet ferculis, planè vsus est Lampridius, quâquam posterior, in Heliogabalo. Habuit etiam istam consuetudinem, ut ecenas sibi exhiberet tales: Vna die non nisi de fasianis tantum ederet, omnesque missus sola fasianorum carne strueret. Item alia die de pullis, alia de pisce illo: & item illo, alia de porcis, alia de struthionibus, alia de oleribus, alia de pomis, alia de dulcijs, alia de opere lactario. Idem scribit Capitolinus de parsimonia Pertinacis. Nisi quod esset missum edulium, quotquot essent amici, nouem libras carnis per tres missus ponebat. Exhibuit aliquando tale conuiuium, ut haberet viginti & duo fercula ingentium epularum, & per singula lauarent manus, non dubiè intelligendum duos & viginti dedisse missus, ac totidem, quasi nouas aggressus epulas, lauaret manus.

Elixæ, & Assa.

Missus.

Lamprid.

Capitolin.

Esculen-

*Esulentorum censura, ac panificia, & qua ex panis
massula conficiebantur Obsoma.*

IAM verò de Obsonijs, ac epulis, quibus veteres vterentur, & primùm de pane, ac panificij generibus; pro communi temporum, ac morum varietate, vix ausim genera commemorare. quorum videlicet non modo vsus à posteriorum horum temporum consuetudine diuersus est; sed & nomina quoque exotica legimus, Asiatica, Græca, Barbara, quorum tamen minus abstrusa, nec adeo incongrua ad nostros vsus, restituemus in aliquam lucem. Sententia est Cornel. Celsi lib. 11. cap. vii. Et frumento panificia generis valentissimi sunt.

Panificia, Panis, ἀρτος Græcis à pascendo, inquit Nonius, siue à πᾶν, omne quòd omnibus pulmentis adhiberi possit. Cognominatum verò à Cerere inuentrice Plin. lib. vii. cap. lvi. rectè Virgilius primùm in mensa apponendum canit. 1. Aen.

Dant manibus famuli Lymphas, Cere remque canistris. Expediunt

Plin. Scribit Plinius lib. xvi. cap. vii. & seq. Inter frumentacea, ac legumina nihil tritico fertilius: hoc enim illi tribuit natura, quoniam & maximè alat hominem. Palam est naturam ac ore fermentari, ac validiora esse corpora, quæ fermentato pane aluntur, ἀρτοποιεῖς ζῆμις Græcis, & ἄζυμος, sine fermento, ex quibus notabile est fermentum acore fermentari. sic & coagulum cum acorem conceperit, id est, caloris ingentis fomitem, quo feruescente, fermentaretur lac ad caseum. Plura eius genera, Testaceus, qui in testa coctus κλιβάτης Græcis furnaceus ἀρτοποιικός. Sitanius, idemque Trimestris, qui è tritico fit à tertio iam mense fato, ac rectè à nostris Marzolinus, sicut & Caseus tum optimi nutrimenti. Summa laus Galeno teste 1. de alim. facul. Siliginei panis est, è Siligine factus optimo tritici genere, cana & sine aristulis spica, quod propterea Caluissia Peceni, ubi præcipuum prouenit appellant à calua spica. Erat inter cibarios Panis secundarius, & item Acerofus, quasi palæis admixtus, & Caniceus à canicie furfurum, & Furfutaceus operarijs proprius. qui & συνκόμις dictus videtur, eodem Galeno teste, quasi Confusaneus ex tota farina cum furfure. Nauticus panis, qui & rectè Biscoctus dicitur, durioris substantiæ. Placenta tenui, ac lata forma, quo facilius coqui possit: est enim μάκος crusta vnde & crustacei, & Subcinericius, & Focaceus, quòd sub cineribus coqui soleat. Legitur & Popanum, panis genus, seu lata placenta, quam Aegyptij Osyri Deo offerebant de quo Iuuenalis satyr. vi.

Testaceus panis. Sitanius. Marzolinus. Siligines Caluissia. Acerofus Caniceus. Furfutaceus. Syncomistis. Nauticus. Biscoctus. Placenta. Popanum. Osyri.

Placenta. Tritico Italico nullum candore cōparabile, & pondere, quo maximè decernitur. Plin. lib. xvi. cap. vii. Panem ex hordei farina antiquis vsitatū, Plin. lib. xviii. cap. vii. vita damnavit. Ex milio prædulcis fit, qua maximè pulte Sarmatæ utuntur, & cum equino lacte. Inter alia genera, Plin. eodem xviii. in obsonijs luxuosis ostrearij panes, quasi electissimi. alij in delicijs Artolageni, ex panis, scilicet massula laganæ instar explanata, ac in sartagine frixa. de qua Cicero vii. Epistol. ad Pætum, Artolagani tui valde me delectarunt. Genus edulij delectabilis (Athen. lib. i. i.) ex modico vino, pipere, lacte, & oleo, siue adipe, Puls, πλτος. Pulte, non pane longo tempore vixisse Romanos Plin. cap. vii. manifestum est, quoniam inde & Pulmentaria dicuntur. Et hodie (subdit) sacra prisca, & Natalium pulte fritilla conficiuntur. quod nomen & pulmenti genus (ni fallor) transiit ad nostros, quæ & Paganites dicta videretur Alexandrina, à Parella in qua mollis puls triticea frigeretur, ac melle conspergeretur. Et eadem Scribilita Martialis lib. i. i. quam notat adhuc calentē circumferri mēsis d.

Circumlatā diu mensis Scribilita secundis.

Vrebat nimio seu calore manus.

Selami

- A** Sesami culmē (Plin. ca. vii.) in ferulaceum culmen fastigatur, granaq; in vasculis cōtinet, vt papauerū. Ex Sesami granis farina pultē Sofamidē legimus Scribilitæ ad similem, qua cum melle simul & oleo torrefactis, orbiculos formabant. Farinam (cap. xi.) à, farre dictam nomine ipso apparet. quod ex omni genere frumentaceorum durius, Pop. Rom. farre tantum è strumento trecentis annis vsum tradit Verrius. hinc Adoreum Far videntur appellasse, aliàs Edor ab edendo dictum, vel quod in sacris adurerent, in victorijs gloriosum, quoniam eo milites victores à populo donarentur. Idem Plin. cap. iii. Gloriam ipsam de Farris honore Adoream appellant. Quatuor eius genera Columella lib. i. cap. vi. Clusinum, vermiculum seu rutilium, candidum, & trimestre. Pistor, Ἀρωματιστος, καὶ Ἀρωματιστος, Varrone Pistrix, & Pinfitor, panibus conficiendis. in quo notabile est, Romanos ab Vrbe condita vsque ad quingentesimum annum non habuisse pistores: (Plin. cap. ix.) ipsi Quirites faciebant panes, mulierumque id erat opus. Nec Cocos in seruitiis habebant familiares, vt paulo postea dicemus.

Sesamides

Far, &

Farina.

Adoreum

far.

Pistores.

,,

Bellaria, & Tragemata, & qua nostris similia.

- C** VM Panificijs, quæ narrata sunt in prima mensa coniunctam habent materiam Bellaria in secunda mensa. *Βανάρια* Græcis, & melle Mellita quoque dicta, & dulcia, quorum vices obtinent hodie ex saccharo variæ Confectiones, quo antiqui carebant suauissimæ. ex seminibus suauium rerum parari solita, melopopenum, coriandri, anisorum, fructuumque, amigdalidis, pineolis, pistachijs, citriorum corticibus, & cinnamomi frustulis concinnatæ, musco etiam, vel ambari modicè irrorato, ad suauiore cum sapore fragrantiam. Quibus condimentis potuerunt differre à nostri seculi mediocritate antiquorum illa delicia: apud quos per rarè legitur vñs Aromaticum; nisi Piperis. cinnamomum erat duntaxat in antidotis. Nuces muscatæ erant incognitæ, vel sub voce *μυρσίνη* adumbrata, & quæς *χρυσόβαλάνους* interpretati sumus à nitore aureo corticium, apud Galenum, & Asclepiadem ad stomachi, & coli vitia vii. & viii. de Med. sec. loc. non Garyophylli erant, non Muscus, nec Ambar. nec Croci in his condimentis inuenio vñs, quem in Italia habemus electissimum, etiam in antidotis. Superabant illi omnino effusissimis impensis, quarum admirari licet qui essent apparatus: dum legimus apud Suetonium de Nerone, qui familiaribus suis in vna cœna Mellita dederit quadragies sestertium censu: in altera pluris aliquanto Rosam: vnde coniectura fit esculentorum fuisse multo plura.
- D** Ex Bellarijs præcipue, & Tragematis, morè legimus fuisse antiquissimum apud Xenophontem in Ciropædia, quos volebant clariores videri, & honoratiores, ad eos tragematum, ac ferculorum de mensa propria mittebant partes, quæ honesta munificentia adhuc in Italia, & Romæ seruatur, inter amicos, & affines, & domesticos Vernas, interdum ex mensis suis mittere munuscula. Exoleuit in totum Maza, quæ (vt Suidas meminit) ex farina, oleo, & aqua, & lacte conficiebatur: hancque hodie æmulantur saltem nomine suauiores Mazapanes, ex massula inquam amigdalarum cum Zuccaro compacti, ac testacea patina in furno, vel æneo clybano assati. Vel, vt Hermolaus Barbarus scribit ad Cardinalem Senensem, Martij panes ab auctore, vt qui Sænis sunt laudatissimi. Nouæ omnino cum his Placentulæ ex Pistachijs & Zuccaro coactæ, & ex pineolis Pineolata. *Τρῆγον* Græcis his similes Placentulæ, quæ erant Dulciaria ex melle, ac Sesamo, vnde Itriolas vñs interpretati sumus dulcissimas passulas libro i. Similis videtur & Mustaceus panis, Dulciarium ex dulci musto, farina Siliginis albibissima subactum, & in testaceis coctum. Mustaceum nominat Cato de re Rustica, cafeo commistum, aniso, adipe. & ramentis lauri, quæ erant Latinis Xenia affinis, & amicis in celebratione nuptiarum dari solitum. de quibus Luuenalis

Confectiones nostras.

Aromaticum parum cognita antiquis.

Croci.

Mellita Neronis.

Partes, & Munuscula.

Mazo, & Mazapanes.

Pineolata

Mustaceus.

uenalis Saty. vi. dum monet non ducendam vxorem peruersis moribus.

—ducenda nulla videtur

Causa, nec est quare carnem, & mustacea perdas.

Griccioli.

Strusoli.

*Mustaceo
li.*

Bericocoli

Piperati.

Bucea,

Buccella

Buccellati.

*Moscardi
num.*

Artopyri

ius En-

chrisius.

Esehari-

zos Nebu-

lo.

Maccaro-

ni.

Qui mos & Romanis nostris remansit: ex dulci musto, ac farina albissima subactum dulciarium, quod muneris vice natalitijs diebus mittunt affinibus, & amicis suis, unde ludicro ea vocabulo appellant Sgricciosi. Aliud verò genus Strusoli, quos diebus carniuoris mittunt, tenues laganas laciniatas, vel pilæ instar conglobatas, ac varijs modulis conformatas, pinguique sagina in sartagine frixas, mundissimo in argentea patina consperfas melle, ac sacchari polline coniungunt. A Mustaceo nomen traxit dulciarij tertium genus Mustaceoli, melle item, & saccharo, & aromate cum farina compactum, & assatum furno. Quibus cum & Bericocoli in Hetruscis veniunt connumerandi eadem pasta, pipere & melle, & saccharo delicatius, latæ instar placentæ extensum, ac in furno assum, hiemalibus duntaxat festis parari solitum. Eiusmodi compactum in magni panis formam Piperatum vocant, additis cum aromate citriorum corticibus, aliquando & Caricis cum nucibus. Buccella, ex D. Hieronymo in Proverb. xvi. i. Melior est Buccella ficca cum gaudio, quam domus plena victimis cum iurgio. Et Augustus ad Tyberium. In balneo post horam primum noctis duas buceas manducaui, priusquam vngi inciperem. Buccellatum ex his in censu erat biscotti panis, quasi frustulum & ientaculum, modica forma tessellatum, & durum, nauticum, vel militare apud Spartianum: tenui verò buccella, saccharo, & dulci aromate confectum, quod Moscardinum vocant, musci odore gratum, & puerile bellarium. Artopyritus panis, quasi sub foco, & subcineritijs, qui & Enchriphius à cinere legitur. quæ ut veteres Saturnalibus festis, nos natalitijs domini damus, Escharites dicti videntur à craticula, in qua sequebantur. quos à tenuitate, & candore, putat Textor esse nostri temporis Nebulas: bellaria ex albissima, & azima farina, mellis vel zuccari adiecta portione, in secundis mensis pergrata. Nec omittendum, quos vulgus appellat Maccaroni, non inueniri in antiquis, nec nomen, nec usum. fortè barbarum. immo nec subalpini, nec Germani cum butyro abundent, eis vtuntur. Sed posteris inuentum, qui pastillos, vel laciniatas laganas incoquunt aqua sale condita, ac calestes ministrant, caseo, butyro, & saccharo, & nonnunquam dulci aromate consperfos, esculentum apponunt Romani etiam mensis ciuilibus.

Exculentorum ex carnibus varia genera, & quæ nostro tempore in communi usu habeantur.

NON mirum ergo lapsu temporum, & in tanta communium rituum, ac morum varietate, permulta exoleuisse esculentorum genera, ac inaudita alia inualuisse nostris mensis: dum à primis illis seculis & panificia, & vinorum, quæ ad communem viuendi usum adeo essent necessaria, incredibilem legimus factam fuisse mutationem. Causam verò tantæ corruptelæ notauit suo tempore Satyricus in vi.

Vnde hæc monstra tamen, vel quo de fonte requiris?

Prima peregrinos obscena pecunia mores

Incubunt, & turpi fregerunt secula luxu

Dititie molles.

Nempe cum sublapsa paulatim illa Imperij magnitudine, quæ ad omnem luxum conciliauerat hominum studia: cum hac postea sanctissimæ religionis moderatione, omnis vitæ ratio ad mediocritatem instituta est. Erant illis pro suauit luxu esculentorum communes voces Cupedia, & Cupedinarij: & quas inter vitia damnat M. Tullius in i. i. Tuscul. quæst. Liguritis, temulentia, cupedia, & quos

*Cupedia
& Cupedi
narij.*

- A** & quos parasitus in eunuchis iactat sodales suos: Adcurrunt mi læti obuiam Cupedinarij, lanij, coqui, catarij, farctores, piscatores, & Aucupes, hoc est popinæ, & cultores ganearum. Publicum in vrbe erat Cupedinarium, in quo delicatiora vānabant esculentia, ex carnibus præsertim, aubus, ac piscibus pretiosis, apparatusque exquisito concinnata, quemadmodum proposuimus. Iam multa eorum genera in prænarratis ministerijs mensarū meminimus: & illa præcipuè ex Iuuenal. Satyr. 11.

*Summe cum magno lepus, atque aper, atque pygargus,
Et Scythicæ volucres, & phænicopterus ingens,
Et Getulus oryx &c.*

Cupedinarium.

- B** Pygargum interpretatur Capreolum, Damæ genus Plin. lib. viii. cap. liii. per Scythicas aues, non propriam reor speciem, sed potius pretiosas, quæ ex remotissimis regionibus adueherentur. Sicut & Getulus Oryx, οὐρύξ, Coturnix, apud nos copiosa tota æstate, sed ex Getulia, ac è medio Aphricæ petita pinguior. Phænicopterus à colore pennarum puniceo, & ingens. magna scilicet auis, hodie Gallum Indiæ, conijcitur quæ nuper ex India restituta, linguamque præcipuè inter epulas habebant pretiosam. de qua Martialis. xi. i.

Dat mihi penna rubens nomen, sed lingua gulosis

Nostri placet, quid si garrula lingua foret?

*P. gargus
Scythicæ
aues.
Oryx, seu
Coturnios,
Phænico-
pterus Gal-
lus Indiæ.*

- C** Hanc auem, ac monstruosa alia genera meminit Suetonius in Patina Vitellij, quam Mineræ Clypeum, quasi in contumeliam virtutis voluit appellari. In hac inquit Scarorum iocinora, Phasianorum, & pauonum cerebella, linguas Phænicopterus, murænarum lactes, è Carpathio vsque, fretoque Hispanico per nauarchos, ac triremes petitarum commiscuit. Aulus Gellius lib. vii. cap. xvi. adducit Varronis Satyam, & Euripidis carmina de ciborum generibus luuosis, quorum vix ad nostra tempora peruenerunt nomina. Pleiaque ait, quæ heluones isti terra, & mari conquirunt, & genera, & nomina hæc ferme sunt. Pauus à Samo, Phrygia Attægena, Grues Melici, Hedus ex Ambracia, Pelamis Chalcedonia, Muræna Tartesia, Aselli Pessinuntij, Ostrea Tarentina, Petuncululus Chius, Elops Rhodius, Scari Cilices, Noces Thasiæ, Palma Aegyptia, Glans Iberica. Quas paratas subdit Gellius cupedias deestatione dignas, non per vsum vitæ necessarium, sed pro luxu animi ad irritandam gulæ satietatem. Ex quibus incognitis Attagenas celebrat Martialis.

*Monstruo-
sa in Pati-
na vitellij
,,
,,
Quæ cuius-
terræ pro-
pria ex A.
Gellio.
,,
,,
,,
Attage-
næ aucu-
le.*

- D** Inter sapes fertur alitum primus. Ionicarum gustus Attagenarum. Quas, ni fallor, ex Plinij historia lib. x. cap. xlviii. ficedularum genus interpretor, grandiusculas, & præcipuo inter cupedias sapore. Phænicopteri inquit linguam præcipui saporis esse Apicius docuit, neporum omnium altissimus gurgis. Attagen maximè Ionius celebratur, quondam existimatus inter raras aues. Ex Carnium porro varijs esculentis, in frequenti vsum fuisse legimus lardum ex suillis carnibus, Sumen, Saginam, Pernam, Petafonem. Lardum Plautus in Capriis, Quanta pestis, ait, pernis veniet, quanta labe lardo, quanta sumini absumendo. Sumen venter suillus cum ipsis vberibus porcæ, vno die post partum excisus. Plinius lib. xi. cap. xxxviii. de quo Martialis. inter Xenin.

*Ex Plin.
,,
,,
Ex carniū
partibus
Lardum.
Sumen.*

- E** *Esse putes nondum Sumen, sic vbera largo
Effluit, & vino lacte papilla tumet.*

Meminit & Plinius lib. viii. cap. li. Lege olim censoria multa interdicta in coenis, abdomina (quod idem sumen) glandia, testiculi, vuluæ, Sincipitia verrina. Sagina interior videtur adeps, vnde porcus, & vitulus saginatus mollior, ac extruendis condimentis utilior. quare vulgo Struatum, à struendo dicitur. Botulus ex suilla carne infarctis intestinis. Saturnalibus olim diebus præcipuus, ut nos quoque illiusmodi vitmur in totam hiemem, varijs adhibitis ad suauitatem, quod & Farcimen propterea dicitur, & Lucanica. de quo idem Martialis.

*Interdicta
olim.
Sagina
Struatum.
Botulus.
Farcimen.*

Y

Filia

Filia Picenæ venio Locanica porca.

Faliscum. Genus farciminis erat & Faliscum, infarctio ventre, vel intestinis optimis carnibus, concisis cum pipere, & sale, ut item Martial. in 1111.

— & *Lucanica ventre cum Falisco.*

Faliscis olim celebre, nunc Bononiensium prima laus, etiam in mensis lautis, quod ab incisis, ac infarctis cum sale carnibus, haud perperam Salcicia videtur dictum. His adsimile Nastos Græcis, quod est farctum, nucibus simul, melle, ac lacte infarctis. Vel sola pulpa frustatim concisa, ut ex Apuleio diximus, additis aromate, & Sale, & quales nostrates vocant pulpetas.

Ex Piscibus esculenta, ac pretia.

CIRCA Piscium verò delectum, ac sumptum ingens luxuria. Aduectis videlicet ex alto, ac longinquo mari electissimis, Viuarijs, immo lacubus idcirco exstructis immensis: atque usu, seu potius in tanto luxu, ut in contentio- nem usque certarent, quo maioribus, & piscem vnum emissent pretijs. Pretio- sissimi leguntur, Mullus, quæ *ῥυλῖα* Græcis, Muræna, & Ostrea. Mullum piscem meminit Seneca in epist. xcv. ingentis formæ (& quare inquit non pondus, adij- cio, & aliorum gulam irritum) quatuor pondo, & ad selibram fuisse aiebant, P. Octavius quinque sestertijs emisse. quod erit scutatorum cxxv. Sed adhuc

„ carius, Plinio teste, lib. ix. cap. xvi. Afinius Celer è consularibus hoc pisce
„ prodigus, Claudio Principe vnum mercatus est octo millibus nummum, hoc est
„ scutatis ducentis. quod non facile repertum sua ætate mullum, qui duas libras
pondere excederet. Et Suetonius de Tyberio, Tres inquit mullos triginta mil-
libus nummum vñisse, grauitè Tyberius conquestus est, hoc est scutatis dccc.

Muræna. De Murænis Plinius lib. ix. cap. v. priuatim Viuarium excogitauit C. Hirtus,
„ qui cœnis triumphalibus Cæsaris sex millia Murænarum mutuò appendit. Cu-
„ ius villam xl. millibus piscinæ vendiderunt. In delicijs eas commemorat Sene-
ca, Macrobius, Horatius, Martialis. tum ob saporis gratiam, tum ob insignem

Fluta. viuacitatem, & mansuetudinem. Flutas vocari asserit Macrob. lib. i. quod in
summo fluitent, ac sole torrefactæ gaudent. In Siculo mari præfertur Martialis

Ostrea. in Xenijs, sicut Ostrea in Baiano, Ostrea dicta communiter quasi testacea Græ-
cis. qua voce & Conchæ dicuntur, & Murices, quæ & Conchilia à Cicerone ad

Conchilia. Pisonem pro delizioso in mensis pisce de Ostrea pretijs Lucilij est Sat. lib. x. i. i. **D**

— *His iidem in cœnis ostrea mille Nummis empta.*

Scarus. Inter delictiosos adnumerat Martialis Scarum, Gobium, Lupum, Auratam, Ac-
cipensem, quem Sturionem hodie putant. Scarus hac fama insignis est Plinio, &
Oppiano testibus, quod saxa frequenter, & solus, inquit — pallentes ruminat
herbas, & Horatius 11. Serm. Saty. 11.

Lagois. *Nec Scarus, aut potuit peregrina inuare Lagois.*

Truta. Quæ parum cognita, nisi Trutam opinemur, quam nonnulli Turturem Latinis
vocatam putant. Sunt tamen qui velint huc esse Accipenserem, ex histotia Plinij
lib. ix. cap. xvi. i. Vnus est qui contra aquas nando meat, nobilissimus Mu-

Accipenser. gil, & Cephalos Græcis idem genus, qui in hoc Tyrreni littore adhuc seruat
nomen, & meritum. Capito etiam dicitur, quod capite potissimum præualeat
in elculentis. Mugil in Adriatico, & Dalmatico vulgaris est, & suauissimus, mi-

Mugil. nor tamen in his maribus, quam Cephalus obseruatur, sicut, & Mullus roscidis
squamis, & multi alij pisces in Adriatico minores. Rhombus voce Græca, So-

Rhombus. lea, & Passer plani sunt pisces, ac parum differentes, sicut & Raia, & Squatina
Romanis Arzilla, item plani, ac similes. Salpa, & Salmo idem ponitur, eodem

Solea. Plinio, in Aquitanæ littore primæ laudis apud Grapaldum de Parrædium, quæ
& fluuiatilis ponit. Romam præmagnus adfertur cum Tunnis è littore Apulo, &

Raia, & Squatina. **Salpa, & Salmo.** Sturio

A Sturio dictus, quem Accipensem apud Martialem quidam putant. lib. xi. i.

Ad palatinas Accipensem mutite mensas,

Ambrosias ornent munera rara dapes.

Scombrus Græcis & nostris, in Betico mari frequens. Aristotele vi. de hist. animal. cap. xvi. i. ex quo Garum optimum fit, Athenæo. Interpres Aristophanis paruis Tunnis assimilat, & Pelamydibus. quos Plinius Tunnos vocat anniculos, circa Siculum fretum. Qui & Mustelam eodem lib. ix. cap. xvi. i. Scaro proximum bonitate, quam & lacus inquit Brigantinus inter Alpes generat, marinis æmulam. Iouius in lib. de Piscibus, sicut & ante ipsum Grapaldus Lampetram vulgo dictam. Notabile est, quod in luxuosis veterum mentis legimus, perraras fuisse lautas cœnas, in quibus non pretiosos admitterent. de Tripatino me-

B minit Fenestella, quæ tripartita scilicet esset patina, Plinio quoque teste, in qua vna pars esset Murænarum, altera Luporum, tertia Mysonis piscis, qui Mus marinus, Plin. Ex piscibus fiebant edulia lurulenta, & quæ Iuscula piscium frequenter commemorat Galenus, ægrotis etiam vtilia. in iure præsertim albo, quod in xii. de alim. facult. parari docet, ex aqua, & oleo, anetho, & sale. Muria, Salsugo Plin. seu liquamen ex solitis piscibus scatens, præsertim ex Thymnis, vt Martialis in Xenijs lib. xi. i.

Antipoluitani fateor sum filia Thygni,

Essem si Scombri non tibi missa forem.

Quæ apud nostrates Salmuria. Garum ferè idem, ex Garo primùm pisce fieri solitum, eorumq; interaneis, qui videtur & Scombrus dictus. Gari, ni fallor species, vel æmula apud nostrates fit Gelatina: esculentum excoctis piscibus, aceto, sale, ac pipere, congelatum, cuius integros cantharos Dalmatia mittit Venetias, & in totam Adriatici maris oram. Seruaturq; pro scitamento in prima mensa ab autumno in totam hiemem. Eadem & ex carnibus paratur, suumq; petunculis, etiam gallinaceis. cuius in antiquis non inuenio vocem, nec modum.

Apparatus Coquinarij.

D E loco in coquinarijs tres inuenio voces, Coquinam, quæ & Culina, & Popinam. Coquina, & Coquus à coquendo, Culina postea dicta est, quod ibi colerent luculentiorum ignem. Plautus in Casin. Senex in culina clamat. Vnde vasa coquinaria, Plinius lib. xxx. i. i. cap. i. i. Popina publica officina, vbi parabantur, & emebantur obsonia: quare gulæ vitio plerumque notantur Popinones, Taberna nostris, & arij. Sicut & Ganeo, & in ea Ganeones, qui gulæ, & scortis darent operam. In illa veterum parsimonia non erant coqui domestici, sed à macello in seruitijs conducebantur, exemplo Plauti in Aulul. Aucta verò in vrbe luxuria (Liuius lib. ix. de bell. Macedon.) tunc primùm epulæ cura, & magno sumptu apparari cœperunt. in quem abusum exclamat Seneca ad Lucilium: Coquos, & Culini artem cum immensis pretijs creuisse, & qui subtiliter palato, ac gustui domini inferuient, cui alludit, & Martialis in Apophoretis.

Non satis est sola coquo seruire palato,

E *Namque coquus domini debet habere gulam.*

Coquos, & pistores, & atrienses ministros, cœu familiares meminit Cicero in Pisso. Scribit Seruius ex antiquioribus Virgilij interpretibus i. Aenid. Veteres carnibus primùm vescabantur elixis, sicut apud Homerum perpetuò assa leguntur, & terga hominum. Varronemque adducit auctorem, Romanis primùm in vfu fuisse assa, secundò elixa, tertio iurulenta. Addit Philo Iudæus, quasi Luculli tunc famolas referens opulentas Menfas, omnium eduliorum plenas, quæ tera, mare, annes, aerq; ferunt: selectis suauissimis carnibus terrestrium, aqua-

Sturio.

Accipensis

Scombrus.

Pelamyd.

Mustela.

Lampetra

Myx, Mus

marinus.

Ius album

Gal.

Tunus.

Salmuria.

Garum.

Gelatina.

Coquina.

Culina.

Popina, et

Popino-

nes.

Ganea, &

Ganeones

Assa.

Elixa.

Iurulenta.

Ex Philo.

Ex Plin. ³³ ticorum, ac volucrum, paratura simul, ac conditura pretiosissimis. Huic accessit & Plinij censura libro x. cap. 1. Post interdictam legem C. Fannij Cos. x. r. annis ante tertium bellum Punicum, exorta pestis est gallinas faginare, opimaq; aues suo pte corpore vinctas deuorare, cibis lacte madidas pascentes, itaq; multo gratiores efficere. Et in tenebris, addit Columella, farina mulso conspersa vberius faginari. & Martialis in Xenijs.

Pascitur & dulci facili gallina farina,

Pascitur & tenebris, ingeniosa gula est.

³³ *Iusculum, et Iurulentum.* Ausaria quineriam immensa, Viuarumq; ingentia habebant piscium, vt dicemus. Ex proprijs verò esculentis erant Iusculum, & Iurulentum cuius apparatus, ac modum ponit Apuleius de sua concubina, inquit, Offendo Photidem meam, quæ suis dominis parabat iusculum, farctum concisis piscibus, & pulpam frustatim concisam. hanc dicerent nostrates Guazzetto. Similiter Pulmentum commune videtur omni edulio, quod posteri à ministrando singularim Minestram dicunt, vt Plautus, Pulmento vtor magis pinguiusculo: Pulpamentum verò pro lautiore pulmento, vt Terentius, Tutè lepus es & pulpamentum quæris. Tomacula etiam ad simile pulmentum, est enim *τομαρίον* incidere: ex iecore fuillo minutim conciso, & iam semicocto infasis ouis, caseo, pipere, zinzibere, aniso, & pingui liquamine, omento item fuillo contectum, ac lento igne excoctum. de quo notabile est, pro lauto cibo, Iuuenalis documentum, Saty. x. A dijs quid petendum.

Extia, nec candiduli diuina Tomacula porci,

Orandum est, VT SIT MENS sana in corpore sano.

³³ *Tomacelle, et Pappardelle. Minutal. Minutum.* Quæ & seruat nomen, at nouum genus, quod a pappa, hoc est blandulo infantibus grandioribus pulmento, Pappardellæ in coquinis vocantur, ex pane contrito, ouis, & caseo, cum aromate, & zuccaro, & butyro, vel pingui sagina excoctæ, calentes adhuc apponuntur. Hisce accedit & Minutal, seu Minutum Persio, vt idem Iuuenalis Satyr. x. i. i.

Esternum solitus medio seruare Minutal Septembri.

Artocrem. Sic dictum, quod varijs esculentis minutatim concisis fieret, ceto marino, liquamine, oleo, vino, pomis, & coriandro. & quale iusculum ex Apuleio diximus. Artocrem edulium ex carne, & pane, est enim *ἀρτος* panis, & *κρέας* caro; quod populo dari solitum pro vulgari munere, elicitur ex Persio Satyr. vi.

oleum, artocreasque popello Largior, an prohibes?

³³ *Pasticium.* Alludit verò Artocrem ad nostrate Pasticium. quod pulmenti genus hodie in communi vsu, ex pasta fit, seu massa tenui triticea, & carnis pulpa, perna, armo, vel ex grandi pisce, vel integra aue. fasiano, lepore, vel ingenti etiam gallo Indicæ, quem phœnicopterum in antiquorum mensis interpretati sumus. Idque sagina impinguaturn, aromate, vel etiam passis frugibus concinnè immistis, conuoluta circum pasta ad figuram contentæ auis, vel præmagni Cephali, ac in furno æquabili calore assum, pasticum fit gratiosum gustui, ac magis vtile, quàm assum igni. adornatque missum ad mensam, integra etiam aue, vel coronato pauonis capite, vel aurito lepore foris prominente. Fit & minutatim contrita carne, vel iecinore, additis præter condimenta illa aromatum, ac piperis, ouis, caseo, passulis, prunis, pineolis, omphacio, ac odoris herbulis, & croco, pinguiusculumque pulmentum fit. Zuccaro superiniecto, quod ad dulcorem satis est, forma pastilij rotunda, ac tenui lagana pulchrè concinnata. quod temperato fumo excoctum, crustaceum fit, quo nihil in mensis principum delicatius, seruaturq; in totam septimanam, vel occasione itineris, aut militiæ portatu commodissimum, fiunt & modica forma à pistoribus paratu facilia, vel quacunque vsui venit magnitudine. Cæterum, vt innumera alia leguntur vsitata antiquis pulmenta, quæ ex communi recesserunt vsu, propterea (quoniâ trahit sua quemque voluptas) nihil idem exactè assignari potest simile. Quare hæc, quicquid forsan

A forsan prolixa, haud tamen ab re proposita, nec extrinseca videri debebunt. *Excusatio*
 Esculenta enim cum poculis quoniam vicissim habent relationem, vt exoleta
 quidem illa veterum genera, per hanc censurā asserta videbuntur in claram lu-
 cem; haud minus hæc nostratia, in tanta vicissitudine cūctarum rerum, hîc per-
 functoriè recensita, aliquam putamus apud posteritatem, (vt multa similia alia
 legimus) habitura gratiam. Quemadmodum non pauca inuexit vsus posteris
 temporibus, forsan suauiora, nec minus lauta (vt de pasticijs dictum est.) quo-
 rum in censu vnum hic subnectam apparatus, in obsequium meorum princi-
 pum, de Oglia Poderida, quæ in Hispanis coenis, & in communibus amicorum
 obsequijs inuenta, ac lauta, hunc quoque poterit adornare locum.

B *Oglia Poderida in Mensis Hispanicis incluta.*

PODEROSAM propriè intelligunt nobiles Hispani, hoc est abundan-
 tem multis, ac varijs esculentis in vnum coctis plenam, & gratiosam Da-
 pem, carnum simul, auum, piscium, olerum, cerealium, selectis generibus.
 Cuius argumentum proximè accepi in splendido conuiuium, quod munificentis-
 simus Cardinalis Ascanius Columna præbuit Excellentissimo Principi Philip-
 po à Nastau, Principi de Oragnes. qui à Philippo Rege Catholico delegatus ad
 suum principatum capeiendum, ac propterea ad Pedes Sanctiss. Pontificis ac-
 cesserit, eiusq; Sanctæ benedictioni se subiecerit, eadem die antè calendas No-
 uembr. huius Anni M. D. XCV. ab Illustrissimo Cardinali conuiuium exceptus,
 vt quem in alma curia Regis, & in celeberrima Academia Alcala communium
 studiorum sodalem habuerit, ac Doctoratus sui Anno M. D. LXXVII.
 testem adsciuerit, multæ obseruantia principem. Et in maiorem eiusdem ho-
 norem (vnde hæc meritò velim mandare literis) adhibuit Sueffæ quoque excel-
 lentissimum Ducem, D. Antonium de Cardona, nunc apud Sanctiss. Pontif.
 Philippi Regis Catholici Oratorem digniss. cum nonnullis alijs Principibus, ac
 Prælati digniss. in frequenti aula nobilissimorum Rom. ac Hispanorum, qui aut
 seruitij gratia, aut in obsequium tantorum principum conuenerant, ac peritis
 non minus (vt eius aulæ moris est) adhibitis quamplurimis. In medio ipso con-
 uiuium, varijs interpositis colloquijs, ac omisiss. grauium rerum curis, cum circà
 antiquorum principum solemnes ritus in conuiuijs, non defuissent ex illis peri-
 tis viris, qui tantos illius sæculi luxus, pro hac mediocritate mensarum nostri
 temporis damnauerint; hic allata inter alias ingenti patina aurea lectissimis
 esculentis conferta, ac inter choraules cum tibijs, ac sonoris cymbalis solem-
 niter inclutis conuiuijs apposita, eaq; gustata, cum communi applausu esset co-
 miter Hispanica inuentione commendata; hîc ad me perhumaniter conuersus
 inclutus Sueffæ Dux, & nunquid inquit, ò Bacci in conuiuijs antiquis similem
 vnquam legerim nobilis esculenti lautitiam? Cui equidem pro tēpore respon-
 dens, similia quidem multa, non talem verò exactè me obseruasse tot singula-
 rium rerum commistionem: verumtamen inquam, vt variabilem quotidie vide-
 mus rerum, ac morum consuetudinem; sic dapes ex vsu deliuisse multas putan-
 dum, nec secus alias interim introduci ad novos vsus. Quemadmodum hunc
 videmus tot commistarum rerum apparatus inclutis principibus, quem nouum
 reor, & in Hispanicam consuetudinem esse referendum. Huius aurem nouita-
 tis causam, vel si vsitatam aliquam similem antiquis adduxerim, dubinm non
 est, vt cum eo tempore illi Principes in ostentationem opulentæ fortunæ effu-
 sas cunctis in rebus admitterent delicias, similiter & in apparatu mensarum, da-
 pes (vt frequenter legimus) pararent pretiosas, rerum quarumcunque (vt scri-
 bit Seneca) mari, ac terra, ac sub coelo inuentarum. Quinimmo ad dementiam
 vsq; ex Suetonio adduximus, luxuosum Caligulam interdum conuiuijs suis ex
 auro

*Principi
de Ora-
gues con-
uiuium.*

*Personæ
cōuales.*

Occasio.

*Ollæ noni-
tas.*

*Luxuosæ
antiquorū
cane.*

Caligulæ.

- Heliogabali.* auro panes, & alia obsonia præbuisse. & amplius ex Lampridio turpem Helio- **A**
gabalum sæpè caream cœnationem, sæpè ligneam, sæpè eburneam, aliquando
 fictilem, vel etiam marmoream, vel lapideam, & reliqua obsonia, ea specie
 videnda, quæ ipse cœnabat, exhibuisse. At omisso posteris sæculis in tanta luce
 sanctissimæ religionis, omni vitæ luxu; nouus hic apparatus eo magis commen-
 dandus est, quoniam non ad illam ostentationem fortunæ, sed in cōmunem con-
 uiuantium gratiam; & ad commodum vsum (vbi reor) militaris apparatus prin-
 cipum, nihil quisque bono gustu in eo inuenerit superflui, nihil diminuti, sed
 suauitatem in tanto diuersarum rerum condimento, gustant incomparabilem.
Honestas nostri tem- Quod quidem consistit, partim in exquisito ipsarum rerum delectu, carniū,
 poris. piscium, olerum, cerealium, auium, pinguium, salitorum & aromatum; par-
Requisita ad appara- tum. tum verò attinet ad exactam coci industriam: simul atque requirit maioris magi-
 stri conuiuij peritiā, qui præsit operi, ac loco, & tempore, ac seruata certa
 rerum componentium proportionē, debitaque singularum cōctione, cuncta di-
 spensare debeat, prægustetque, donec certum ex omnibus resulet tempera-
 mentum esculenti delicatissimi, ac omni gustui suauissimi. In antiquis ergo si
 aliquam huius habeamus imitationem, poterit id quidem Minutal, seu Minu-
 tum æmulari, quod ex Iuuenali paulo ante recensuimus & Apulcio: ex varijs re-
 bus, piscium, & carniū pulmentis minutatim corticis fieri solitum, liquami-
 ne, hoc est albo iure vel carniū, vel piscium, vino, & oleo immistis, ac por-
 ri, & coriandri condimentis adhibitis. Verū si id modici sumptus pulmen-
 tum, vel minus videatur assequi nostri temporis apparatus complurium rerum;
Vitellij patina mon- sumptuosissimum certè, nec vlli facilè comparari debet, Vitellij Imperat. ap- **C**
struosa. paratum in dedicatione suæ patinæ penè dixerim monstrosā, quā ob immen-
 sam magnitudinem, Clypeum Mineræ, quasi in contemptum virtutis dicta-
 bat. Nempe de qua scriptores stolidi principis illudunt luxuriā: & Plinius,
 In Principatu suo inquit, Vitellius Patinam decies festeritū condidit, quin-
 gentarum scilicet librarum pondere, quod est viginti quinque millium scutato-
 rum pretium, fornace in campis propter eius magnitudinem exadificata. In cu-
 ius dedicatione recensuit Suetonius conuiuium dedisse, in qua scarorum, pi-
 scium pretiosorum iecinora, fasianorum, ac pauonum cerebella, linguas phœ-
 nicopterum, Murænarum lactes à Carpathio vsque mari, fretoque Hispanico
 per nauarchos, ac triremes petitarum commiscuit. Sed quamquam erubescunt
 historiæ tam luxuosas in principe viro referre ganeas, nō dissimilē insaniam me-
 minit idem Lampridius de Heliogabalo: Aliquādo ingentes dedisse Dapes ex-
Heliogabali luxu- tis mullorum refertas, cerebellis phœnicopterum, & perdicum ouis, & cerebris
 turturum, & capitibus phasianorum, psittacorum, & pauonum, & pro insta-
 bili captu mentis, habuit illam consuetudinem, vt vna die non nisi de fasianis
 tantum ederet, alia de pullis, alia de pisce illo, & item illo, alia de porcis, alia
 de Struthionibus, alia de oleribus, alia de dulcijs, alia de opere lactario. Ne
 plura nunc dicam eiusmodi gulæ irritamenta, & hominis abutentis fortunæ bo-
 nis: donec pro cultu Christianæ religionis, mutatis in melius hominum mori-
 bus, inter honestas mensarum delicias, hic nouus inualuit apparatus laudabilis,
 qui præter illorum temporum luxus superat gratia, superat & copia commista-
 rum rerum, atque exactissimo partium connexu, & ordine. Relinquo autem **E**
 ipsam conficiendi artem, atque ordinem in coquinarijs explicandum, ac ex ip-
 sarū duntaxat breui formula, quam accepi ab Architrachio Francisco Tancre-
 di, nobili Senen. & à primario structore mense Horatio Valente, qui ambo equi-
 tes dignissimi adfuerunt operi; facile quis & qualitates optimi cibarij, & hone-
Oleæ appa- stas dijudicabit delicias. Bouillam primū admittit carnem, pondere librarum
 ratus & decem, ac proportionē Veruecinā, Suminis porcine, quam summatam vo-
formula. cant. lib. tres, palumborum numero sex, Coturnicum decem, Tuberum terre-
 strum

A strium libram, Turdorum numero sex, Caponem gallinaceum vnum, Napi tres libras, foeniculi virentis germina manipuli sex, lucanicae duas libras, quod antiquis Boletum concisis, & infarctis cum sale, & foeniculo carnibus. Cicerum rubeorum libram, Caparum è Caieta numero sex, Alaudarum auicularum, & pro suo tempore Ficedularum; & eius generis Attagenarum, numero duodecim, & Carduorum selectis germinibus, numero quatuor, Brassicae oleris ex Bononia albicantis non capitatae, numero duas. Salis, & Aromatum omnium, quod pro delectabili condimento satis est, & nonnunquam Zuccari insperso polline pro gustabili lenocinio.

Harum omnium rerum artificiosum confectum, & quam musicalem dixerim optimè dapis harmoniam, in gratiam meorum principum, & ad perpetuam inuentionis Hispanicae gloriam, antiquissimam inuenio ac verè gloriosam apud Plutarchum habuisse imitationem. A prima vsq; Graecorum aristocratia, quando redeunte Theseo post domitum Minotaurum incolumi, ex concursu populari Atheniensium ad portum cum ramis olearum (vt in communi lætitia fit,) congesti, quem quisque attulerant commeatum, & legumina, & carnes, & pisces *ἡ κοινὴ χοίρειαν* in communem inquit ollam coniecta, inuicem in obsequium seruati principis epulati sunt: vnde *ἀσχοδόρια* à ferèdis ramis ludos quotannis mensè Iulio celebrandos instituere. atque hanc (vt reor equidem) ollam, idest amicabilem tot cibarijs congestis cōgratulationem, gentilicij illi Hispani imitati fuerè in sua olla tam lauta. Quàm opiparè idcirco à principibus meis gustatam, eamque Apophoreti vice mihi à benignissimo Duce elargitam, æquabilem meo gustu, agnouì tot esculentarum simul rerum substantiam, mirificamque laudavi gratiam optimi Cibarij, ac saluberrimi ad vitam. Vnde in communem totius Symposij lætitiā, tamque spectabilis ollae applausum, repetito Choraulium, ac tibicinarum concentu, ad imitationem regij Didonis conuiuij ad Aeneam (quod non minus hic) hymno, qualem pedestri carmine ex ipso choro audiui, & quantum video tetrametrum principibus meis placuisse, in hunc modum cunctis in corona nobilissimæ aulae abblauditum est.

Plutarchi
loquens Tol-
la instituto.

Munificen-
tia Ducis
Suessani.

CHORVS Gratiarum Conuiualium.

D

Tres gratiarum munerales. *Obè Charites applaudite,
Tres ò Gratiae munerales
Thalia, Aglais, Eufrosine,
Vestro applaudite Triclinio.*

Tres personae Triclinij. *Summo Duci Sueffano,
Magno Cardinali Ascanio,
Digno ab Orange Principi,
In plena aula nobilium.*

E

Tres gratiae celestes. *Duxque benignus Iupiter,
Inclytus Apollo Princeps,
Stet pro Venere Philippus,*

Olle Pean Hispanica.

*Magna spes Columnae altera.
Vmbra sit, & Pincerna Bacchus,
Ego infimatis infimus,
Bonus vinitor, non potator,*

*Horae mensam purpurabunt
Hyacinthinis floribus,
Gratiosis esculentis
Plenum spargant Cornucopia.*

*Omnes ergo content Musae,
Euge Charites applaudite,
Lautum ornate conuiuium
Longum concinat Calliope*

Vmbra
Bacchus.

Horae qua-
tuor anni.

Cornucopia.
Novem
Musae.

TER-

T E R T I A P A R S.

Mensa vinaria, & quæ ad eam pertinent vasa.

Symposiū, quid Miſce, & Cōminium. **M**AGNAM fuiſſe vinorum, ac Menſæ, ſeu cellæ vinariæ dignitatem in conuiuijs, vel ipſa ratio nominis diſtat. quod Græci *συμπόσιον*, & item Hebrei antiquiores Miſce dixerunt ſuo idiomate, à compotatione, & vino. placuit verò latinis noſtris, quemadmodum Cicero ad Pætum interpretatus eſt, vt à conuictu propriè diceretur conuiuium, quia tunc ſimul vivitur. Maiorem verò hæc pars obtinuiſſe videtur prærogatiuam in comparatione epularum: quoniam in potu tres illo ſeculo celebrabant ritus nobiles, Coronabant cum ſummo applauſu vina, & pocula, Propinabant viciffim, & Libabant cum gentilitia Dijs ſuis ſuperſtitione, de quibus poſtea erit dicendum. Primùm verò de vaſis in menſa vinaria, & quæ ex eis eſſent miniſteria; quenì locum habere diximus

Vaſorum genera.

Abaci forma & Genera.

Repoſitorium in menſa Eſcaria, eundem obtinuit Abacus in vinaria. recepta à Græcis voce *Ἀβᾶκος*. quare plures ſimul Abaci parabantur, in quibus ſcilicet pocula ponerentur, & eius generis potoria vaſa, cyathi, calices, Crateres. Pateræ, canthari, phiale. ac longa ferie aliorum, quæ ad hunc uſum haberentur, Scyphi, Pelues, Trullæ, maiora vaſa. Vt plurimum argentea, vel aurea, cryſtallina, & Murrhina pretioſa, nonnulla vitrea, & Fiſtilia, & Toreumata toro elaborata digniſſima. Formam Abaci non inuenio deſcriptam, vnde & uſu patū nonnunquam ad eſculenta quidam putant. ex communi tamen ſignificatione, atque uſu, Abaci nomine planæ erant tabulæ, aliæ calculatoriæ, aliæ ſcriptoriæ, aliæ coquinariæ, in quibus carnes inciderentur: & item pro communi ſedili, à quo bancum poſteris dictum putant. Abaci item, ſeu menſæ Pythagoricæ leguntur, & abaci quadratæ columnarū, apud Vitru. Uſu verò ipſo arguitur, Abacos patula, ac plana fuiſſe forma, in quibus vel vnum, vel plura ſimul inferrentur pocula ad menſam. Id planè indicant M. Tullij verba in Verrem actione IIII. Ille vaſa omnia, vt in abacis fuerant expoſita, abſtulit. ex quo & hoc notabile eſt, quòd in eodem abaco plures ſimul deferrentur cyathi vino ſemipleni, cū triente ſcilicet, vel quadrante vini menſura vt mox declarabimus, quare Iuuenalis Satyr. VI. Abacum meminuit ſex cœpiſſe pocula. — *Vrceoli ſex,*

Ornamentum abaci, nec non & paruulus infra Cantharus

Plin.

Poculum.

Fiſtilia.

Plinius lib. XXXII. cap. XI. ſcribit, Pompeium in triumpho de Piratis, Ponto, & Aſia, attuliſſe lectos Tricliniarios tres, vaſa ex auro, & gemmis nouem abacorum. intelligo tot vaſa aurea, quibus nouem abaci ornari poſſent. Poculum commune erat omni vaſi potorio: fiſtile in priujs, Plin. XXXII. cap. II. Maior pars hominum terrenis vitur vaſis. Et lib. XXXV. Samia laudantur, & Aretina, vt Auſonius, qui & proprium abaci declarat uſum lib.

Fama eſt fiſtilibus cenariſſe Agatoclea regem.

Atque abacum Samio ſæpè oneraſſe luto.

Et Martialis in Apophoretis. in gratiam forſan artificis Nimis ſibi munifici.

Aretina Nimis ne ſpernas vaſa monemus,

Lautus erat Tuſcis Porſena fiſtilibus.

Aduecta ex Sagunto Hiſpaniæ fiſtilia celebrat Plinius eodem XXXII. cap. II. & Martialis in Apophor.

Sume Sanguino pocula facta luto.

Cornea.

Lignea.

Cantharijs

Xenophon lib. VI. Cyrus dum in Aſia apud Paphlagones militaret, corneis uſos poculis narrat. Erant & lignea, vt Cantharus nauiculæ inſtar oblongæ figuræ, & anſatæ, quæ vaſcula noſtris à tenendo Tazza videtur diſta, vili etiam materia

A ria . Vt Virgilius de Sileni poculo ,

Et procul a trita pendebat cantharus ansa .
Eadem fortè significatione & Capidem , siue Capedinem legimus , καπίδῳ apud eundem Xenophontem in Ciro , duos cyathos Atticos capere , has inter fistiles Vrnulas nominat Cicero in lib. de Part. forsan ansata à capiendo , Pignatta , ò mescola . Plinius eodem xxxi. Nerone capidem Murrhini vasis vnam fester tiji CCL. parasse . Magno verò artificio elaborata leguntur Toreumata , tor-
no primùm , ac pretiosis emblematis exculpta . qualia describuntur egregia à
Virgilio , (quànquam pastoralis cantione) Egloga iiii . — duo pocula ponam .

B

Tagina , exaltatum diuini opus Alcimedonius ,
Lenta quibus torno facili superaddita vitis ,
Diffusos hedera vestit pallente corymbos :
In medio duo signa , Conon , & quis fuit alter ?
Descripti ratio totum qui gentibus orbem ,
Tempora , quæ messor , quæ curuus arator haberet .

Hinc vicissim Dameta subiungit carmina , digna quæ & lenocinium præbeant gratæ lectiois d.

Et nobis idem Alcimedon duo pocula fecit ,
Et molli primùm est ansas amplexus acantho
Orphea quæ in medio posuit , sylvasque sequentes .
In potorijs verò , ac nobilium frequenti vsu legitur Cyathus κύαθος quod vide-
tur à verbo καίειν deductum , quod est fundere , propinare , vnde ad cyathum ita
re , & à potorio cognominari pincernas dicebant . Nec omitrendum pro cy-
atho apud Græcos & certam mensuram significari , de qua in potibus propinan-
dis dicitur . Frequenter & Calix legitur , à calefaciendovt Varro interpret est ,
& κύλιξ Græcis à rotunda forma , κύλιξ enim circulus . Calices vitreos memi-
nit Suetonius , ex puluere Martialis , ex luto Saguntinos & pretiosos Plinius , &
auro & gemmis ornatos , lib. xxxi. cap. 11. Turba gemmarum potamus , & Sina
tagdis regimus calices , & xxxvi. cap. xxvi. Neronis principatu modicos calices
duos fester tiji sex millibus emptos . Culullus calicis genus è vili materia . quib.
monet Horatius in Poet. explorari debere celi familiari poculo veros amicos .

D

Reges dicuntur multis vrgere culullis , Et torquere mero
Crater , & Patera leguntur in conuiuijs magnificis pro regio poculo , vt apud
Virgil. in conuiuiio Reginæ i. Aeneidos .
Crateras magnos statuunt , & vina coronant .
Eademque vasa aurea , ac bibendo idonea , dum subdit .
— Ille impiger hausit
Spumantem pateram , & pleno se prouit auro .

E

De qua & Liuius , legati à Pesto pateras aureas Romam attulere . Phialæ item in
vasis potorijs commemorantur , ex auro , Iuuenal. in vii. *φιάλην* lego apud Xe-
nophonem , in conui. vbi senex saltando laxus , iubet puerum sibi intrudere ma-
gnum poculum , his verbis . *Ὁ παῖς ἐσχατὸν μὲν τὴν φιάλην μεγάλην .* Videntur
Græci & *φιάλην* dixisse : & inde alterius deriuata vasis vox *φιάλινος* , diminuti-
uè : quod à posteris corruptè Fiasco deductum est . cui *διόδορον* communior vox
alludit , quo scilicet vinum portatur , ex Apuleio lib. vii. *βαυγέλιον* vas similiter
vinarium apud Homer. & Alexand. in problemat. angustis oris , Gaza interpre-
te , quæ vox & ad popinas transiit : à *βαζῶ* autem dictum putatur , quod est
latrare , à sonitu interclusi humoris , dum effunditur per angustum exitum *σκυ-
φος* item vas indicatur genus potorijs vasis peramplum , vt Horatius in Epodo. x.
Capaciores huc affer puer Scyphos ,
Et Chia vina , aut Lesbica , Metire nobis Cæcubum .
Hos gemmis ornari legimus , & cælatura fieri pretiosiores , ex Macrobio Satur.
Z libro

Cyathus .

Calix .

Culullus .

Crater .

Patera .

Phiale .

Oinocho-
rum .

Baucale .

Scyphus .

libro v. cap. xxv. Sicut Cantharus Libero, ita Scyphus Herculi tribuitur, de quo in eius sacrificium meminit Virgilius vi. Aeneid. — *Dixerat*

Velantque comas, folijsque innexa pependit,

Et sacer implevit dextram Scyphus: oculus omnes &c.

*Manupre-
ta ingētia.*

Materiam in scyphis superabat opus manupretijs, ut ex citato iam constat Macrobij dicto, Scyphos cœlatura fieri pretiosiores. quod in Plinio lib. xxxiii. cap.

xi. restituit P. Ciaconius Toletanus (cœlatura, manufactura vulgo) L. Crassum

duos Scyphos habuisse Mentoris manu cœlatos, in singulas libras argenti sex

Trulla.

millibus sestertijs emptos. & cap. xii. Zopyrus Arcopagita iudicium Orestis in duobus Scyphis cœlauit, sestertijs xii. mill. æstimatis. Trulla, ut Varro scribit in i. de ling. Lat. vasis genus erat latum, profundumque, quod in Culina erat ad infundendam aquam, & quandoque in mensam inieceratur. pretiosa admodum. & in vinarijs commemoratur à Cicerone in eadem i. in Verr. de mensa Antiochi regis, Vas erat inquit, Vinarium ex vna gemma prægrandi Trulla excauatum, cum manubrio aureo, quam ille, & vasa omnia, ut in

abacis fuerant exposita, abstulit. & in potorijs: Horatius i. Sermo. Saty. i.

Campana Trulla festis solitum potare diebus.

Vrceolus

vrceus.

Trulla cœ-

mentaria.

Hydria

aquaria.

Linter, &

Luterium.

Peluis.

Similiter Iuuenalis Satyr. i. bibacem arguit, qui in trulla, perampla, vel quasi inepta ad bibendum, biberet. & Nonius, ex Vrceolo aquam manantem in vas trulleum, quasi in peluim meminit. Diuersam animaduertimus significationem apud Vitru. qui rudiculam complanandis testorijs Trullam appellat, & Trullissare, trulla gypsum complanare. Cum vrceis, & Trulla aquaria,

nominantur Hydriæ, quæ Græcis propria vox aquarij vasis est. ut in Euangel. Ioan. i. Implete hydrias aqua, & adferte architriclino. figlina communiter, &

area, vel argentea. Ut Cicero in eadem cœna Antiochi, Hydrias argenteas meminuit, & multa mancipia pretiosa. & alibi in hydriam sortem coniungere. Ad Trul-

lam porrò accedit Linter, quod vasis genus videtur, *ἄπο τῆ λουάν* à lauando dictum: unde & *λουτήριον* apud Iul. Pollucem, in quo calices abluerentur. quo vsu

& Peluim quidam fuisse existimant, ut Varro eodem i. Peluis à pedum lauatione, ut in Cœna Domi vertit D. Hieron. Misit aquam in peluim, & coepit lauare pedes. Vsurpatur ad res varias abluendas, ut Iuuenal. in i.

— Patulas effundere pelues.

*Vitrea po-
cula.*

De vitreis poculis, Crystallini, & Murrhinis dignæ sunt auctoritates. Plinius libro xxxvi. cap. xxvi. Vitri temperamentum, ut flexile esset, Tyberio principe

excogitatum, sed quòd detraheret argenti, & auri metallis pretia, officinas eius abolitas. Sed denuò reperta vitri arte Neronis principatu, modicos calices duos

sestertijs sex mill. vendidos. Capitolinus scribit, Gallienum Imp. aspernatum vitri pocula, aureis semper bibisse. & quam vili merce hodie exercent Iudæi, vitro fracto sulphura emi solita, meminit Iuuenalis Satyr. —

Quassatum, & rupto poscentem sulphura vitro.

Et Martialis.

— Qui pallentia sulphuri fractis.

Permutat vitreis.

*Crystalli-
no, et Mur-
rhina.*

In frequenti verò vsu principum, ac diuitum, & cum maiori luxu erant Crystallina, & Murrhina vasa, ut ambo celebrat Iuuen. Saty. vi.

Grandia ponuntur Crystallina, maxima rursus Murrhina.

Et Martialis libro i. de pretiosissimo vino opimiano:

Opimianum morionibus nectar Crystallinis, Murrhinisq; propinat.

In proæ,

Capitolinus in M. Aurelio, vendidit aurea pocula, & crystallina, & Murrhina. Plin. lib. xxxiii. Trullam vnâ crystallinâ, à matrefamilias mercatâ, nec diuite

H-S. CL. hoc est scutatis aureis M. DCC L. subdit, & Neronē amissarū rerum nūcio accepto, duos calices crystallinos in suprema ira fregisse illisos. Mirū verò

ad similitudinem accessisse vitrea, ut suum pretium auxerit, crystalli non dimi-

De natura

nuerit, & ibidē de natura, Murrhina inquit, & crystallina, scilicet vasa, ex eadem

terra

A terra effodimus, quæ oriens mittit, locis maximè Parthici regni, periit verò iam-
 diu, vt & vasis eius notitia. Sex pocula ex ea Pompeium in urbem transtulisse,
 cum abacis, & escarijs vasis inde expetitis. hæc Plin. Nec desunt qui hoc Mur-
 rhinæ genus Porcellana posteris dicta putent vascula. quorum tamen longè aliā
 constar esse materiam, ac Murrhinam, vt idem Plinius ait, omnino cum luxu illo-
 rum temporum periisse, vel reperiri hodie apud Persas credendum. Caterum
 altera tollenda est ambiguitas, Murrhinæ, seu Myrrhinæ nomine, fuisse delecta-
 bilem ex infusa cum vino myrrha potionem, quam non omisit eximius auctor,
 qui seorsum libro x i i i. cap x i i. inter vina factitia cum multæ laudis preco-
 nio scripsit. de qua perinde iam exoleta, ac desiderabili tres adducit Plauti au-
 thoritates, in Persa, & in Acharistione:

Murrhinā
 non esse
 Porcella-
 nam.

Myrrhina
 potio.
 Ex Plau.

B *Pancem, Potentam, Vinum, Murrinam.* Et in Pseudolo, dulcem indicat.
Quid opus est, vt dulce promam? & quid habeant, roga,
Murrhinam, Passum, Defructum, Mella.

Quam speciem delicatæ potionis Martialis item commendauit in Apophoretis.
 Ad distinctionem ergo hanc Myrrhinam vocarunt, non Murrhinam (quicquid
 ex Græca phrasi idem per idem) at Iurisconsultus de Verbo. signif. non Murrhi-
 na illa vasa, sed Murrhæa cum crystallinis appellauit, ad tollendam æquiuoca-
 tionem. Ex quibus constat, quòd vasculum, de quo meam quæsiuit sententiam
 Vir quidam dignissimus Cardinalis, sibi dono datum pro Murrhina; non Mur-
 rhinam esse, quæ effoditur, nec Myrrhinam ex infusa myrrha; sed coactum in
 vasculi formam Belgioinum gummi, tam facilè est principi etiam imponere.

Murrhæa
 vasa.

Vasculum
 Belgiciui
 odoratum.

Ministeria, & Pincerna.

PORRO quo ad Vini ministeria, ac potandi modum, & quo ad mensuram,
 tres obseruamus in exemplis rationes. Alia potuum ratio erat, & commu-
 nis vsus in priuatis, & honestis cœnis: alia in regijs conuiujs; & alia ratio ha-
 benda est de nefandis, ac temulentis, qui largissimè, & pro vitio biberent. In
 communibus ergo potandi ministerijs, rursus meminisse oportet, post principem
 Symposiarcham præfuisse vini moderatorem, qui *δυνάστης* apud Pollucem legi-
 tur, Modiperator propriè videtur apud Varronem, & Nonium, qui ad mensam
 vinum pararet, attemperaretque. Cui subministraret *δινόχης*, apud Xenophon-
 tem, idest poculi minister, Pincerna nostris, & Pocillator: quemadmodum in an-
 tiquis obseruauimus inscriptionibus. **SERVVS** ab argento potorio. **APO-**
TIONE, & Traiani seruus à laguna. Idè & Prægustator, qui *μεγίστῃς* Athe-
 næo vocatur, lib. i i i. alius quidem, qui epulas prægustaret coram ipso princi-
 pe, quem tutum faceret à noxijs epulis; vt Suetonius scribit, Claudio Cæsari
 venenum datum per prægustatorem. alius, vel idem forte Pincerna, qui pocu-
 lum vini porrigens pusillum prægustaret. Vt Cornel. Tacitus de Nerone, qui
 daturus in poculo venenum, veritus ne si daretur prægustatori ministro prode-
 retur dolus, præbuit calidum innoxiam, deinde illud miscuit in frigidam, quam
 minister non prægustaret. Sicut & ministrator, alius in Escaria mensa videtur,
 alius in vinarijs, qui & Modiperator dictus est. Et item pincernæ, alij quidem
 mancipia, ac pueri ornatissimi, vt Philo Iudæus, de vita contempl. distinguebat:
 alij grandiores, qui aquam afferrent, loti, nitidi, fucatique, ac cinnamatis, vel
 prætonsas à fronte capillis, ac candidissima præcincti tunica. Et alij prima la-
 nugine adolecentes, qui grauioribus edocti ministerijs, ad nutus starent, quid
 quisque postulare. In vasis quidem, quæ proposuimus potorijs, frequenter
 leguntur pocula: & in mensuris Cyathus, Calix, Hemina, & heminæ partes,
 Cyathus, qui caperet sexcunciam, vel paulo plus vnciam cum dimidia, pro He-
 minæ scilicet mensura vnciarum vndecim. & pro portione, sicut vnciæ in libra

Moderat-
 tor.
 Modipe-
 rator.
 Pincerna.
 Pocillator
 Prægusta-
 tor.

Ministra-
 tor.

Vasa pot-
 oria & Mē-
 suræ.

Z 2 continentur

Mensura-
rum ratio.

Augusti
potus.

Sextas,
Deunx.

Cyathis du-
plex signi-
ficatio.

Plut.

Coronati
Pincernæ

Miscere
quid.

Medio-
cris nostri
temporis.

Quot vici-
bus bibe-
rent.

continentur duodecim, sic duodecim Cyathi erant in hemina. ex quibus & rationem habemus variarum mensurarum, quæ occurrunt in potibus. Sextans sexta pars heminae, seu cyathi duo, ad tres uncias. Quadrans tres in hemina cyathi. Triens quattuor, Quincunx quinque cyathi, Ses octo, Deunx una minus uncia in libra, vel cyathis undecimi in hemina. Quare Augustus, qui Suetonio teste, bibere solebat sextantes senos, & ter biberet, iusta erat mensura, duos scilicet cyathos pro vice, tres uncias pondere, & in totam mensam novem in decem uncias vini. atque hinc clarè patet Martialis obiectio in amicum bibacem, lib. xi.

Poto ego sextantes, tu potas Cinna deunces.

Sextantem poto, hoc est à duobus cyathis ad trientem, seu quartam partem libra; tu deuncem, ferè libram vno cyatho minus. Sicut & quineuncem calicem dixit idem Martialis, idest quinque cyathorum mensuram. Distinguenda verò cyathi nomine significatio est, pro certa mensura, ut dictum est, sexuncia; & pro poculi genere sicut calix, & cantharus quo nomine Pincerna, qui principi ministrabat poculum, dicebatur ad cyathum stare. Ut apud Plautum in Persa, ubi pincerna tenens in manu cyathum, minatur lenonem d.

At tibi ego continuo cyathos (scilicet poculo) Oculum excutiam tuum.

Qui verò Pincernæ communi inferuebant conuiuio, plures simul in Abaco deferebant cyathos, seu calices: quare abacum iam diximus, plurium simul, vel trium poculorum fuisse capacem, ut item Plautus, Da puere ad summum (ad imum) & postea circumfer, multum bibant, da vsque plenis cantharis. id est singulis plenum poculum. Quoties verò pincernæ inferrent pocula, coronati, & cum tibicine pariter coronato incedebant: ut in mensa Escaria Macrobij locum citauimus libro iii. cap. xvi. ex Sambonici verbis ad Seuerum Imp. Gratia eius video ad epulas quali postliminio rediisse, qui dignatione vestra intersum conuiuio sacro, & hunc piscem video à coronatis ministris cum tibicine inferri. Quem morem & in aliquibus seramus marmoribus: ministros, ac pueros, alios cum poculis, alios coronas floridas cum tibicine ad conuiuas anteferre.

Miscendi vinæ & temperandi modus.

EODEM Pincernæ munere legitur tam in Græcis *μίσγειν*, quàm Latînis Miscere, & infundere vinum, ut Iuuenal. Satyr. vi.

— Nescit tot millibus emptus Pauperibus miscere puer

Quæ locutio & apud Hetruscos remansit. De temperandi autem vini, & aquæ ratione, ex antiquioribus varios modos Athenæus recensuit lib. x. Nempe quidam iubeant par pari miscendum vini, & aquæ: alij tribus aquæ partibus unam vini. alij quattuor, vel etiam quinque partibus vini, duas aquæ admiscendas.

Qui tamen modi, ut libro i. i. iam diximus, non faciunt certam regulam ad imitationem, iam mutatis non solum moribus, & vinorum generibus, sed & omni consuetudine potuum. quippe tunc temporis insolatis diu utebantur vinis, ac vtriusque crassis, ut nec potari per se poterant (dicebat Plinius) nisi peruincerentur aqua, posteris autem temporibus ad hunc vsque diem tenuibus, ac pluri ex parte crudis, ac simpliciter depuratis utimur. ut Romæ Romanensibus iunceris, leuibus Albanis, mediocribus adnauigatis: rarò Græcæ vinum aut Maluasiæ usurpamus, & in tota ferè Italia simpliciter in tinis repurgata vina bibimus. Costæ verò plerunque operarijs relinquimus. Simili discrimine & quot vicibus biberent, & de numero potuum in tota mensa: Athenæus eodem lib. x. ter, vel quater in communi usu meminit, & cum celebri tunc Græcis hoc synbolo, quæ refert, *ἑὶς καὶ τῆται καὶ οὐκ ὀνὲ, τὴν μὲν πρῶτην ἡ δ' οὐκ ὀνὲ, τὴν δὲ διῦτήν καὶ οὐκ ὀνὲ*, *μὲν οὐκ ὀνὲ*.

- A** *μῖδον, τὸ δὲ τῆς ἰβερίας* quod est, si Latinis auribus reddendum. Vt primū poculum esset ad voluptatem, alterum ad ebrietatē, tertium ad insaniam. Tolera-
bile verò magis, quo ad numerū ex Apuleio habetur in Floridis, Quattuor con-
uenisse pocula: primum ad sitim, alterum ad hilaritatem, tertium ad volupta-
tem, quartum ad insaniam. quo exemplo magnitudo arguitur, ac robur vino-
rum illis temporibus, quando bibentes quarto potu agitantur in furorem: tan-
to verò magis mediocritas vinorum nostri temporis commendanda, qui inno-
xiè, honesti etiam viri potamus in tota mensa vini deuncem, propè libram, seu
quartam partem bucalij, sic Græcè dicti, cauponibus Foliecta. Et qui bibacio-
res sunt, duplum & amplius, quin etiam merum hilari fronte biberint. Am-
plius apud antiquo in conuiuijs familiaribus, post mensam, & post festiua acroa-
mata, repetitas legimus comotationes, vt sæpe apud Plutarchum, & Athe-
næum: at vna contentus ero Xenophontis festiuitate in suo Symposio, & cum
notabili Socratis censura. Vbi post egregiæ saltatricis Syracusanæ gesticulatio-
nes, illam ineptè imitatus Philippus iam senior, & saltando lassus ait. Ma-
gnū est argumentum o viri, in eas quoque saltationes exerceri corpus, cū n
præsertim sitim. Pueri infundant mihi magnum poculum (vbi *μεγάλην φιάλην*)
& nobis quoque inquit Callias, nam & nos te ridendo sitimus. Cui nobile a-
croama subdidit Socrates: Quin inquit mihi quoque o viri placet, vt bibatur.
Vinum enim animos rigans, tristitias, & dolores, quemadmodum mandrago-
ras sopit, & hilaritatem, sicut oleum flammam excitat. plantarum quoque e-
xemplo, quæ temperato imbre, & leni aura perflata, rectè augescunt, & flo-
rent, ad frugemque perueniunt. quæ pars ad solemnes pertinet propinationes,
postea describendas: nūc curiosam in primis de potu antiquorum, An calidum,
an frigidum biberent, absoluemus quæstionem.

Compo-
tiones fa-
miliares.
Xenophō.
Socratis
de vini po-
tu.

An frigidum veteres, an calidum biberent.

- D** IVERSVS à prædictis temperandi modus ex auctoribus colligitur, in
quo ambiguos inueni hætenus etiam peritos, An veteres calidum an fri-
gidum biberent? nam vtrumque vtrum frequenter legimus: eumque planè tradi-
dit Plinius lib. x. cap. rrii. Hi niam inquit, illi glaciem potant (penasque
non puro legendum, sed restituendum) venas montium in voluptate gula ver-
tunt, coguntque vt æthenis mensibus nix algeat. decoquantque alias, quas mox
& hiemant. & lib. xxx. cap. rri. Neronis inuentum est aquam decoquere, vi-
troque demissam in niuem refrigerare, decoctam vtiliorem, ac calefactam ma-
gis refrigerare. & alio loco, (vt posterius dicemus) calidum inquit bibere non
est naturale, immò sitis definitur à philosopho, appetitus frigidi, & humidus, non
calidi. Quare in sententiam frigida, & niuis (vt deliciosa in potibus) plena sunt
historiæ; ac Seneca inter alios libro r. r. natura. 9. cap. vti. acerrimè decla-
mat in luxuosos suo tempore mores. Nec niue inquit, contenti sunt, sed in gla-
cie rigorem exquirunt; ac sæpe eam repetitis aquis diluunt, vt pertinacius fri-
gidum concipiat, ex abdito effoditur. Itaque nec vnum niuis est pretium, sed
habet institores, & reponendæ officinas, paleisque custodiunt, inquinantque.
E & subdit, Quemadmodum illis nihil satis frigidum, sic nihil satis calidum est:
sed ardentes boletos demittunt, penè feruentes, quos deinde extinguant niua-
ris portionibus. Itaque nix eo peruenit vsu, vt aquæ locum obtineat. Quæ hæ-
tenuis compilauimus, vt sine controuersia concludendum sit, quòd Veteres,
immò per omnem ætatem homines frigidum potum habuerint in delicijs, ac ca-
lidæ vsus admittebant, vt luxuosè magis cum niue experirentur vini potū fri-
gidissimum. Veruntamen quoniam calidum, & frigidum potum non raro oc-
currit legere apud bonos auctores, Plautum, Horatium, Tacitum, Martialem,
addam

Plin.
Puro legē-
dum.
Costa Ne-
ronis.

Seneca de
communi
vsu niuis.

Auctori-
tates am-
biguæ.

addam & Galenū, quorum sententias perperam intellectas, quidā hac ætate de-
torquent in reprobū sensum, contenduntq; quod veteres biberent calidum ad
delicias. Nihilominus ex auctoritate Philol. 1. Ethic. cap. x. quoniam VERVM
vero consonat ex omni parte, falso autem omnia dissonant, facile ex eisdem au-
toritatibus in verū sensum restitutis, & ratione demonstrabitur, quod aqua ca-
lens tunc ex communi vlu immista vino, quoddam erat vini præparamentum ad
frigidum, & suauem potum, nequaquam calidum biberent. Nisi forsā vitie,
aut medelæ causa, quæ (in his consistit fallaciæ punctus) exceptiones ad commu-
nem illorum bibendi ritum non habent locum. Quocirca tres præcipuæ ambi-
guitates erant accurate magis ad illorum auctorum intelligentiam, animaduert-
endæ. Prima est circa illorum vinorum crassiciem, ac vetustatem: altera quod
ob illam substantiæ crassiciem, necessariò vina erant per calidam temperanda, ac
dissoluenda ad potum: & tandē, quod ad naturalem potum, in frigida vel niue
refrigerari consueverint. Primum quidem ex propositis hæcenus speculationi-
bus, talem inuenimus fuisse tunc temporis vinorum crassiciem, ac vetustatem,
vt sub sole diu, aut flammis, ac fumo in mellis consistentiam redacta (vt cum Pli-
nio lib. xiiii. cap. iiii. consentit tota antiquitas) potari, inquit, per se non
possent, nisi peruincerentur aqua, vsque in amaritudinem carie indomita. In
hanc sententiam duæ, vel tres veniunt Horatij auctoritates, quæ ante hac illo ri-
tu ignorato per obscuræ, hinc fient clarissimæ. lib. iiii. ode viii.

Tria pun-
cta, q.

1. q. De
vinorum
crassicie.

Horatij lo-
cus illu-
stratus.

Hic dies anno redeunte festus,

Corticem adstrictum pice dimouebit,

Amphoræ fumum bibere instituit.

Consule Tullo.

Alter lo-
cus.

Mirum narrat, vini Amphoram per annum ante suum natalem diem Tullo Cos.
quinquaginta, vel amplius annis, suberis cortice, ac pice adstrictā, & super fumo
tot annis repositam, vnde crassum redditum vinum, in gratiam Mecænatiss tan-
ti hospitis iusserit aperiri. Et altera ode xxi. iiii. vbi vinum dixit vetustate
languidum,

O nata mecum consule Manlio,

à suo scilicet natali anno.

Descenda — De promente languidiora vina.

Vini igne
& aqua
calida te-
perari.

Vbi languida vina, hoc est lenta tamdiu, & crassa euasisse indicat super fumo, vt
vix depromi, aut hauriri possent, è testa. Quem vsum, & alia superius ode xix.
declarat in qua irridet tacite Telephum amicum, qui rerum exoticarum scribe-
ret carmina, & non potius consuleret, vt iucundè viueret, In Oinopolijs.

Quo chia pretio — (quæ scilicet vetustissima, & crassissima)

Mercemur, aquam quis temperet ignibus.

Fumo vi-
na crasse-
scen.

Ouide Ti-
bulli loces

In quibus verbis desultoria magis quorundam interpretatio fit, nec congrua eli-
matissimo poetæ, vt ex Vino Chio, quod consulit mercari, ac temperari ignibus
cum calida ad potum, transeat eodem versiculo, — & quis aquam temperet ad
balneas, quam & Lambinus nouiter secutus, obliquam tamen persuasus inter-
pretationem, in fine se modestè retractauit, ac ad vinum hieme forsā tepefa-
ciendum se retulit, quæ & poetæ, vt patet, extorquet sensum. Cæterum fumo, ac
vetustate vina crasse scere consueuissent, iam fusè in primis commentarijs est de-
monstratum, ac præclaræ, quæ hæcenus obscuræ, id confirmant sententiæ. Vt
Ouidius in Fastis v.

Cado fumoso præbeant vino. Quod clarè magis Tibullus eleg. i. lib. i.

Nunc mihi fumosos veteris præserte Falernos

Scilicet potus.

Consulis, & Chio soluite vincla cado.

ex colum.
Apothec.
Fumaria
vini.

Vbi non minus ineptè quidam, fumosos, hoc est valida, aut fumo contemera-
ta vina exponunt, quæ admodum ex Galeno demonstrauimus in sua Asia, fumo,
ac flamma diu vina maturari. Et ex Columella lib. i. cap. ix. Apothecam con-
strui debere in villa rustica, in qua vinum super fumaria maturefceret, dum non
nimia

A nimia sufficerentur, quo vitio damnavit Martialis Mafsiliæ fumaria, quæ nimio igne peraffata, ac cæu toxica fieret. lib. I I I.

Improbæ Mafsiliæ quicquid fumaria cogunt,

Accipit ætatem quisquis ab igne calidus.

& reliqua.

Porro ad hunc vsum popularem dissoluendi vina per aquam calidam, quam partem secundo loco diximus animaduertendam; res occurrit memoratū digna. Romæ, & in magnis Urbibus, quemadmodum legimus fuisse *ὀινόπολια*, idest, publi- Oenopolia cæ vinorum emporia, aduecturiorum præsertim, quæ diximus pretiosa, Chia- Thermo- polia. Thasia, Maronca, erant & *θερμοπολία*, in quibus scilicet venales aquæ calidæ pararentur, cuius formā inferius penè erutam è tenebris, configurabimus. Ad quàm publicā officinam serui, quorum hæc erat cura, antè cœnæ horā mitteban-

B tur, qui urnas aquæ calidæ, calcho seu quadrante emptas ante ferrent ad cœnam dominis suis. Cura inquam data illis, obrem adeo seriam à dominis suis (vt Pena ser- uis de aq. calida. testes sunt Seneca ad Lucilium, & Ammianus Marcellinus in Pædagogio) vt si seruus aquam calidam tardiùs attulisset, trecentis affligi verberibus iuberetur.

Non eo quidem sensu, vt perinaces isti in potu calido arguunt, quia siticulosus Dominus inhieret ad calidum; sed planè quia ingressurus ad cœnam, vino non prius dissoluto per calidam, inepta autem ad id esset frigida; coactus esset, ob serui negligentiam, suspendere cœnam, & potum. vnde meritò seruum plectē- Frigidæ usus præ- cipuus. dum iusserit. Cæterum de vfu frigidæ post calidam necessario, cùm frigida simpliciter inepta esset ad illum vsum, quia nimium frigida non dissolueret vina tam crassa, immò sapernataisset, ac auxisset illis vinis crassiciem; sic dissolutis

C illis per sinceram calidam, necessaria statim erat frigida. Vel scilicet superinfusa eidem calido, vel pleno ipso vase potorio misso statim in frigidam peluim (vt moris est, vel in niuem plenis cantharis, sicque refrigerato poculo, vinum nitore aureo splendidum, ac frigidum biberetur. In hanc frigidæ necessitatem com- Frigidæ necessitas. plures auctoritates perperam ex aduerso adductæ consentiunt, Martialis in primis lib. VI I I. cui inuitatus ad cœnam sodalis, qui inhians ad potus inclamaret calidam, calidam; illum poëta, & quasi thermopotores istos visus est redargueras dum ait.

Calidam possis aquam, sed nondum frigidum venit.

Quare calidam absolute numquam nisi vitio aliquo legimus, vt frequenter frigida simpliciter occurrit, & Nix. Vt item Martialis, lib. XI I I I.

D *Setinas moneo multa niue solue trientes.* & lib. XI.

Nec nisi post niueam cæcuba potat aquam. ac plura similia.

At plerumque congeminas legimus, calidam ad præparationem, frigidam verò ad necessitatem potus, ac naturalem extinguendam sitim. Ad eundem sensum, idem Martialis in I.

Frigida non desit, non deerit calda petenti. & Iuuenal. in V.

Quando vocatus adest gelidæ, calidæve minister.

Quibus plane locis frigidam, aut gelidam tamquam necessariam proponunt, hi duo auctores: ad præparationem calida subiungitur.

Ad auctoritates calidi potus perperam adductas.

E Cæterum quanti momenti sint adductæ ex aduerso auctoritates, animaduertendum moneo, quod vbiicumque calidum potum absolute legerint; in his ad proprium auctoris sensum redactis, aut vitium bibentis inuenerint, & dolum, aut abusum, & manifestam noxam. Ac duæ in primis, aut tres sunt apud Plautum auctoritates, quæ Plautinos sapiunt sales: in quibus videlicet actus co- Plautini sales. micus intendit repræsentare commune vitium, ac dolum tunc temporis seruorum, quos profectos ad Thermopolium, vbi compararent aquam calidam, ac vini

vinum pretiosum temperarent ad cenam Dominorum suorum, indicat illos luf-
turari consuevisse ex vasis vini pocula, ac pro ingluvie potandi, quam primum
dissolutum calidum ingurgitabant, quo vitio planè arguit græculos bibaces, ac

In Curcul. leiuos in Curculione.

Quos semper videas bibentes esse in Thermopolio.

Vbi quid subripuere aperto capitulo, calidum bibunt.

Tristes, ac ebriosi incedunt.

Clarius in Milite glor. Vbi Palestrio seruus obiurgans Luerionem puerum con-
seruulum, & alios seruos, qui clam subripuerant calidum, ait.

In Milite.

PAL. Procede huc, prompsisti tu illi vinum? LVC. non prompsi.

PAL. Nec tu bibisti? LVC. Di me perdant si b.b.

PAL. Quid iam? LVC. quid enim absorbui, nam mihi nimius calor

Comburebat gutturem, alij sum ebrij.

Et item in Trinummo, seruus seipsum arguens, qui festinans ad potum calidum
& ebriosus oblitus erat annulum.

In Trinū.

Satin in Thermopolio condalium.

Es oblitus, postquam Thermopotasti gutturem.

Vbi verbum fingit serui ebrij, & balbutientis Thermopotare, reponendum per
hanc explicationem in Dictionarijs. nec ait, Thermopotasti vinum calidum;

Ad Corn.

Tac.

sed quod alludit in Milite, Comburebat gutturem. Vitium quoque, ac dolus
notatur ex Cor. Tacito de Nerone, qui cum parasset in potu venenato interi-
mere Britannicū, adolescentem fratrem vterinum, veritus ne per calidum po-
tum prægustandum à ministro, proderetur dolus (scribit Tacitus) praebuit admo-

dum calidum, & innoxium, id est absque veneno. quem reuerti Britannico ob
calorem, ac petenti refrigerari per frigidam, tunc illi iussit immisceri tigidam
veneno imbutam, nec prægustandam. qui miserè bibit, & in ipsa mensa in-
teremptus est. quas in tanto casu imaginatur Lipsus delicias, aut calidi potus
argumentum, nisi delicias Nerone dignas? Quem magis admiror, ut cum in
apice abstrusarum lectionum se ostentaerit ingeniosum, condonandum qui-
dem, quod exoleam illam vinorum consuetudinem minus perspectam habere
foruerit; sed qui nam frivolum non perspexerit illationem, ut, quoniam Tybe-
rium legerit cognominatum fuisse Caldū, ergo antiqui principes bibebant ca-
lidū. An nō enervat hæc expositio vim dicti, & Suetonii simul detorquet sen-
tentiam? quando non corrupta phrasi verborū, planè is nobilis auctor, tribus il-
lis nominibus, tria meminit illi inferchantur convitia, quod largè biberet; Bi-
berius pro Tyberio dictus: Caldus pro Claudio, quia præ vinolentia & calidū
experiri volebat, & sine frigida lenocinio. immo quoniam & sine aliqua inter-
missione calidum, & merum potaret, meritò Biberius Caldus Mero, pro Nero-
ne fuerit his magnificis titulis cognominatus. quem locum Suetonii reor inter
varia reponendū. Tria alia, præter hæc inuenio loca bonorum auctorum, quæ sub

*Ad Sue-
ton.*

*Tyberij
tria commi-
nia.*

Martialis.

Si calidum potas arcenti Myrrha Falerio,

Conuenit, & melior fit sapor inde mero.

Apuleij.

Nempe quoniam ob crassiciem Myrrhæ sic dissolutæ, id potari non poterat nisi

calidum. Pulcher item locus Apuleij est lib. 11. qui ludibundus cum amasia,
inter flores, & corollas, Arripit inquit, illa poculum, ac desuper aqua calida
iniecta, porrigit, bibam. idque modicum. quibus dictus quid iam, nisi morem
tunc temporis exprimat infundendi calidum & non potum, sed ad propinationem

*Galenij, &
in eum cō-
sura.*

in obsequijs amicæ, unde quid modicum bibit. Galenij insuper dictum est in
Aphorism. xxxi. sect. v. quod ex potu calido, præsumpto prius pipere, excita-
retur singultus: Verte argumentum, ergo bibentes communiter tunc calidum,
hoc vitio tentantur, & in ipsa mensa singultirent. immo hunc ipse fatetur sibi
fuisse

A fuisse proprium affectū, vt ex pipere & vino singultiret. *iii. de lo. aff. cap. iii. & viii. de med. sec. lo. & qui fastidientem quæritur habuisse stomachum. ii. de lo. aff. adde vel hoc potissimum infirma eius ratio redditur: quoniam ea proprijis derogat præsijs, & Aetij, & Pauli lib. ii. cap. lvi. qui singultum curari docent calidis, & aromatibus, pipere, cumino, & mentha, & aqua calida forbillata. His ergo, & alijs similibus nihil obstantibus, rationem concludimus demonstratiuam, potum calidum non tantum non fuisse communem, nec regularem, sed contrā naturam. Auctoritate summi philosophi *ii. de anima tex. xxviii. SITIS* inquit, est appetitus frigidi, & humidi, sicut cibus calidi, & sicci. Quare eminenti iudicio Plinius, quasi præfagiens id paradoxum calidi in quæstionem venturum, concludit libro *xxviii. cap. iii.**

*Conclu. q.
Potū cali
contra na
turam.
Plin. arg.*

B

NVLLVM animal præter hominem calidos potus sequi, id argumentum est potum calidum non esse naturalem. adde, cum & in Vegetalibus, Nullæ plantæ vegetentur calidis, sed frigidis, ac imbrium gaudeant irrigatione; qui secus ergo faxint, ordinem peruertunt naturæ, ac deterius biberint quàm bestia.



A ANTONII HADRIANI
DE S. ELPIDIO I. V. D.
ELOGIVM.

In Thermopolijs Andrea Baccij restituitis.



VID Lector mirare Vnas, Miliaria, testas,
Quid Thermopolium exundans feruentibus undis?
Quodq; legas. Adsit gelida, calide uenit minister,
Calidam poscis aquam, sed nondum frigida venit.

An veteres calidis miscerent pocula lymphis?
Accipe iudicio scriptorum elapsa priorum.
Frigida non deerat, praeerat sed calda bibenti,
Languida quā primum soluentes vina calore,
Mox eadem gelida miscerent nectara mensis.
Ast vitio quosdam Thermopotasse, quid obstat?
Quos ritus valuit longæua abolere vetustas,
Baccius en renouat, veterumq; arcana recludit.

Thermopolium, seu publica officina, cum miliarijs vasis calidarum aquarum, ad usum communem in potibus.



HERMOPOLII artificium, de quo ex Plauto meminimus, cum Miliarijs vasis ad usum calefaciendi aquas uti potibus commune, planè declarat Græcā vox, à θερμῶν, & πόλις, à calidæ aquæ multitudine: sicut & οἶκος πόλιος, quod emporium erat, seu publica vini officina. Miliarium verò in illo vasa erant ad id munus egregij operis, hoc solum nomine admirabile, quoniam vel minimo horarum spatio, susceptam supernè a fornice Thermopolij aquam per emissarium publicum, calidam tanquam à perenni fonte indeficientem dabat, ut vniuersum simul, ac semel satiaret populum Romanum. Qui ritus diminutè, ac perobscure ab auctoribus elicitur: supponebant enim illi rem communissimam & usu notam: cuius equidem vestigia partim ex eisdem persecutus, ac partim sensu ipso rimatus locum cum Bonaroto Trismegisto altero, dum sub Pio IIII. Pontif. Therma Diocletianæ reformarentur in Ecclesiam; tantum opus ipse & Antonius Agretus nobilis physiologus Florentinus in hanc exeuimus formam, nunquam abolendam. Nomen Athenæus libro I I I. Romanum indicat τὸ μιλιαριον ἑσπεριον, quod & apud Catonem, & Senecam, & Palladium legimus. Idem verò Atheni nomine dixit Horatius epist. I I. lib. I I.

E

Sub noctem gelidam lignis calefactat abenum.

Et Vitruuius ad usum Thermarum lib. v. cap. x. ubi explicat & modum. Ahena supra hypocaustum tria sunt componenda, ita collocanda, ut ex Tepidario in Calidarium, quantum calidæ exierit, influat de Frigidario in Tepidarium ad eundem modum. de quibus vasis iam nulla est dubitatio. Summa verò artificij huius est, Vnde eadem in tribus vasis seruaretur aquarum proportio, calidæ, tepidæ, frigidæ, ut quanta iugiter ex inferioribus vasis hauriretur calida, & succelluè tepida, tantundem frigidæ descenderet, calfieretque, ut eodem tenore,

Aa 2 & ca-

Miliariū
quid?
Abenum
Hera. ij.
Vitru.

Seneca lo-
cus eluci-
datus.

Miliarij
artificij.

Thermo-
polij orna-
menta.

Aquarū
electio.

Aqua ca-
lida vena-
lis.
Hora.

Cur Servi
plecteren-
tur.

Calida ve-
nalis cur
interdicta

& calore nunquam deficeret. Non dubium ergo quia in calidario, & tepidario aliqua descendens aqua intercederet mora. Hunc ergo artificij modum nos restitimus ex Senecæ moralibus ad Lucilium, qui dum populares dolet illius sæculi luxus, molliem in balneis, ac lautissimos in cœnis damnat apparatus, hæc obiter interferit verba. Construi solitum in ipsis Miliarijs Dracones, quæ erant vasa fistulata tubæ instar ære tenui, per declivē Miliario circumdatos, ut aqua, dum ad os draconis conglomerati specie pluries eundem ignem ambi-
ret, per tantum fluere spatij, quantum acquirendo calori satis esset. Qua ni-
mirum tuba declaratur, quod aqua ab emissario superiori non rectè precipitaret in Miliaria, sed longis giris fistulata tubæ circa intimum ventrem vasis, tantam interponeret morā, quoad calefacta per os draconis foras prominens, vno tenore calida semper efflueret: artificium nobile, & quod facile foret è mentibus ho-
minum abolendū, nisi obiter à sapientissimo viro esset literarum monumentis reservatum. Suppleat verò hic conjectura iudicium, ut, cum hoc munus esset ad usum innumerabilis populi, & ad lautas cœnas principum, omnes superaret operum delicias: electione aquarum salubrium, ac mundissimarum, quales erant ex aquæductu aquæ Martiæ electissimæ. Tibulli testimonio lib. 11. eleg. 1.

Temperat annosum Martia lympha merum.

Annosum dicens, quod enaserit per multam ætatem crassissimum. Vel aquæ Virginis, & si qua alia esset nobilior. & quæ in Thermopolium exciperetur mū-
dissimum, vasis pro loci amplitudinis magnis, affabrè ex ære fabrefactis, & ut reor intus stanno illitis, quod Plinio teste, aris virus abolet, vel fusoria arte fornicatis, fulchris super Hypocaustum firmissimis ab imo ad summum susten-
tatis. & non minus, ut aqua per servos hydrijs, vnisque, vel argenteis, vel item stannatis, diligenter ex calidarij fistulis excepta, ad ministros triclinij, ac cellæ
vinariæ, temperandis de more vinis pretiosis deferretur. Venalis autē hæc erat à præfectis Thermopolij, calcho, (ut Iul. Pollux est testis) hoc est minimo qua-
drantis pretio, Vrna, vel vrceum, certam mensuram non ponit, quemadmodum & in balneis quadrantē solvebant balneatorij, ut in v. 11. de Thermis declaravi-
mus. Apparatus autē eiusmodi calidarum opportunè fieret, antecederetque cœ-
næ horam, quæ erat ab octava dici hora ad nonam, xx. f. & xx. 1. nostri horolo-
gij. Atque hinc certum habent sensum abstrusæ hæc auctoritates, quod servi qui minus in tempore hæc obirent servitia punirentur: qua de re Dion in
Claudio, & Ammianus Marcellinus in Pædagogio, Vindices nimium arguunt
heros suo tempore in servos suos, qui non adlata statim horis calida, trecentis
verberibus plecterentur, non eo quidem sensu, quod siticulosus dominus inhæ-
ret ad calidum, sed quia id esset inditium, quod vel suffrati essent vini calidi
pocula, unde segnes & ebriosi nimiam debiti servitij interposuissent moram.
Vel quia sic coacti essent conjuvantes ex illorum negligentia suspendere cœ-
nam, & potum, unde meritò erant plectendi. Et non minus erronea fit quorū-
dam interpretatio in eodem Dione, quod Claudius Cæsar interdixit caupo-
nis ne venalem haberent aquam calidam: arguunt ergo hinc, quod cōmuniter
biberent calidū. Nam vera æstimatione, & qui sumptus, vel cuius momenti po-
tuit esse illud quadrantis pretium in opulentissimo populo, quando plebeius
quisque dedecus sibi putasset, qui non centesimis nummis cœnaret, ut ex tot au-
ctoritatibus iam citatis est demonstratum? Verum altiore hinc elice edicti
Cæsarei causam, quia remoto lenocinio aquæ calidæ, sumptus simul tollerentur
populi inæstimabiles comparandis vinis peregrinis, ac pretiosis ex Asia, &
Græcia, Chia, Maronea, Lesbia, totque alijs vetustissima, & crassissima: quæ quo-
niam potari per se non poterant, nisi per aquam calidam dissolverentur, sublata
aquæ calidæ venditione, necessariò & tanta popularis luxuria in vinis exoticis
tolleretur. Similis friuola adductio ex eodem Dione fit, quod Caligula Cau-
ponem

Aponem interimi fecerit, qui contrà edictum intra dies funeris Drusillæ vendidisset calidam, quasi ad delicias. Quinimmo vt ex Suetonio de Ritibus illis Romanis adduximus in Thermis. Mortua Drusilla exiuit à Caligula edictum, in quo pro communi luctu, neminem luisse, lauasse, risisse, coenasse cum parentibus, aut coniuge, aut filijs, capitale fuit. ex quo patet, quòd non ob venalem calidam illum interimi iusserit, sed ob transgressum commune edictum,

Thermopolij, & Oinopolij vsus.

THERMOPOLIVM ergo in vrbe Roma, ad duos præcipuos constitutum erat vsus: primum in Thermis, quo aquas diximus parari solitum calidas, tepidas, ac frigidas, tanta copia, vt tanquam à perenni fonte in omnes balneas trascurrerent, vniuersoque simul populo lauando sufficeret: & in hoc omnis cessat quæstio. Alterum eiusdem artificij genus seorsum à Thermis, locus erat, quem diximus, deliciosus, & publica officina, non vna, (vt verissimile fit in populosa admodum vrbe, sed plures, & ad vsum propriè calefaciendi aquas, quibus vina miscerent, ac temperarent in coenis. Oinopelium porrò diuersum ab his, ac similiter plura, publicæ erant Apothecæ, in quibus propriè generosa vina exposita essent venalia, ex vltamarinis præsertim quæsitæ, vetustissimaque, ac propterea multi pretij: quapropter in his non pauca, nec breuia continerentur vasa, sed numeroso apparatu amphoræ essent præmagne, ac testæ variæ capacitatis, quæ diuersa continerent vinorum pretiosorum genera, ac deliciosarum simul porionum vasa, Mulsi, Murrhini, Defruti, ac Dulciaria, quæ essent varijs, ac deliciosis modis parata ex melle, & quales hodie paramus super omnes delicias illorum temporum, Confectiones ex saccharo del. atissimas, quo illas solo caruisse lenocinio ad omnem luxum, magnus fuit defectus. Quo vsu quidem vinorum participabant quoque Thermopolia, præsertim vrbana, auctoritate iam ex Plauto adducta, quod serui subripientes in Thermopolio vinum, bibissent calidum. Et alio loco, bibentem indicans similiter calidum in Thermopolio, Thermopotasti inquit, gutturem. Ex quibus consentaneum fit illi ritui tam celebri, quòd in his Thermopolijs aliqua essent eiusmodi vasa vinorum, quæ assuescerent illo assiduo loci calore attenuari. Et quæ in corona Thermopolij exposita, quæmadmodum appinximus, gratiosum præberent spectaculum, ac præstò magis essent petenti, nec ex Oinopolio comparanda. Vel etiam verissimile fit, quòd serui, vt celerius parassent calida vinum, iussi essent illuc testas vino plenas deferre, vbi dum temperarent, operto (vt habet Plautus) ibi capitulo vasis, furtim biberent calidum.

In Thermis.

Thermopolia ad vsu temperandi vinum.

Oinopolij apparatus

Vina in Thermopolis,

In Regalibus conuiuijs, & in potibus magnificentia, & de Vinolentis censura.

AD illos coenarum ritus, ac laudabiles, quos proposuimus officinæ Vinaræ, & Thermopolij apparatus; iam licebit arguere, vt in mensis honestis mediocres vini vsus facit ad robur corporis, & ad omnem animi moderationem; sic in coenis regijs summam dignitatem habuisse vina concludemus, & in vinolentis summam potentiam. Ex antiquis historijs quæ maior potuit esse magnificentia, quàm quæ in Hæster legimus de Assueri regis amplissimo conuiuium, quod cunctis dedit principibus suis Persarum, ac Medorum inclytis, centum & octoginta diebus? In quo, præter alias delicias aureis biberent poculis, ac vinum vt magnificentia regia dignum abundans, ac præcipuum ponebatur: nec erat qui nolentes cogeret ad bibendum, sed sicut Rex statuerat, proponens singulis

Assueri magnificentia in conuiuijs.

A rege multum laudato, & ipse quoque ea fide, ac integritate bibisset, moxq; eum eodem poculo prouocasset, Alexander generosè conatus eundem calicem ducere, cum partem iam traxisset, resupinata in lecti puluinar ceruice, poculum è manibus emisit; ex quo postea certamine in malam valetudinem incidit, donec interijt. Quo exemplo videtur in helluones inuectus Persius, Saty. 111.

Sed tremor inter vina subit, calidumque triciens

Excutit è manibus.

Adhuc verò magis increuisse hæc bibendi luxuria visa est in Romanos, etiam principes, inclinatis iam reipub. rebus, quos propterea nephandis probis historiarum persequuntur. Vt ex Suetonio censuimus Tyberium, quem hoc præcipuè temulentiae vitio insignem, pro Tyberio, Claudio, Nerone; Biberium Calidum Meronem cognominatum meminit, hæc videlicet ratione, quòd bibax biberet calidum pro ingluvie, ac merum, ne per frigidam vini elanguesceret robur. Quem & Aul. Gellius attestatur, ignobilissimum quendam in quaestura candidatum nobilissimis anteposuisse patritijs, quoniam is in conuiuio, vini amphoram se propinante biberit (vix credibile) quæ cadi Romani æquabat mētutam, octoginta circiter librarum, & Ciceronem M. filium (vt rarò videmus ingenuas parentum virtutes in filios propagari, Homeri quoque testimonio, & non potius in turpe aliquod vitium degenerare) testis est Plinius libro XI 111. duos similiter congios vno haustu ebibisse, nempe sextarios duodecim, aut fermè viginti librarum pondo, vt dictum est. Infamissimus horum in censu Caligulam (indignum Caij nomine) quem mihi viderur, scribit Seneca in lib. de Consolat. natura edidisse, vt ostenderet quid summa vitia in summa fortuna possent, centies sestertium cœnauit vna die, vix tamen inuenit, quod diu cogitauit, quo modo prouinciarum tributum vna cœna fieret. Supputat autem Budæus centies sestertium, ducentis quinquaginta millibus ducatis ætimari. Subscribit adhuc Suetonius, hunc omnium prodigiorum ingenia superasse, vt calidis, frigidisq; vnguentis lauaret, pretiosissimas margaritas aceto lique factas sorberet, conuiuijs ex auro panes, & obsonia apponeret, aut frugi hominem oportere esse dictitans, aut Cæsarem. Et item, illud præcipuè studebat efficere, quod ab alijs fieri non posse negaretur.

*Tyberius
calidū, &
merum bi-
bens.*

Amphora

*Cic. M. f-
ly temu-
lentia.*

*Caligule
prodigio-
se cœna.*

”

”

Ex Suet.

”

”

”

”

Luxus, ac delicia in secunda mensa.

D **L**VXVS insignes hinc succinctè persequar inæstimabiles, in bellarijs, poemis, odoramentis, vnguentis, floribus. addam & oblectamenta, symphonias, scœnicos actus, ac varia ludionum spectacula. Iamdju quidem de laurissimæ reginæ Cleopatæ conuiuijs ad triumvirum Antonium, plenæ sunt historiarum, Plutarchi, Macrobij, Plinij, Athenæi. Cui inter alias, tantam in cœnis magnificentiam admiranti, cum subridens regina dixisset, se donare illi omnia, nec ad satiandam suam ingluuiem, scribit Macrobius, sufficere videretur quidquid mari, & terra gignerentur in cœnis apposuisse, sponsione facta cum Antonio, se in vnam cœnam centies sestertium posse insumere: demptam in secunda mensa vnam ex duabus margaritis, quas gerebat ex aure, eamq; maturè aceto dissolutam absorbuisse, facturamq; idem ex altera, nisi Minutius Plancius eius sponsionis iudex severissimus, victum Antonium pronunciaret, prohibueritque. Fuisse autem pretiosissimum vnionem tantæ magnitudinis, ac pretij, inde colligi poterit auctoritate Plinij libro IX. cap. xxxv. quòd qui superfuit, victa regina, & capta ab Augusto Aegypto, Romam delatus, dissectusque, ac facta ex vna margarita duæ, impositaq; simulachro Veneris, vt monstruosæ magnitudinis; in templo, quod Pantheon dicitur. Summam verò centies sestertium are nostro iam censuimus, fuisse ducentis quinquaginta millibus ducat. Sed quid miramur

*Cleopatæ
epulum ex
margaritis.*

”

”

”

”

”

”

”

”

”

Clodia
Aesopi lu-
xus.

ramur fastuosissimam reginam? quando idem Plinius subdit. Prior id Romæ fecerat Clodius Aesopi Tragœdi filius, qui, ut experiretur in gloria palati, quod scirent margaritæ, singulos yniones conuiuijs absorbendos dedit. ceterum quem ipse absorbit, decies sestertium æstimatum, hoc est viginti quinque scutatorum millibus. quam luxuriam visus est Horatius explicare Saty. 1. 1. lib. 11.

Filius Aesopi detrahit ex aure Metellæ

Scilicet, ut decies solidum absorberet aceto

Diluit insignem Baccham.

Apicij pri-
uata per-
sonæ lu-
xus.

Luxum verò, & causam tam effusæ impensæ à priuata fortuna homine, singu-
lari exemplo explicuit Seneca in libro de Consolat. Apicius nostra memoria,
cum sestertium millies in culina absumpsisset, totq; congiaria principum, & in-
gens Capitolij vestigal singulis comestationibus hausisset, ere alieno oppressus,
dum superfuturum sibi sestertium centies computauit (quod diximus ducenta
quingenta millia ducat.) veluti in summa fame victurus, veneno vitam fini-
uit. quanta luxuria erat (admiratur Seneca) cui centies sestertium egestas fuit.
Hanc historiam Martialis imitatus, rectè tantum helluonem, & ipsum sæculum
sublannauit. libro v.

Dederat Apici bis trecenties ventri:

Sed adhuc supererat centies tibi luxum.

Hoc tu grauatus, ne famem & sitim ferres,

Summa venenum potione duxisti.

Bellaria, & Poma in secundis mensis.

Veteres nō
delectati
fructibus.

INTER Bellaria, quæ secundis mensis apponebantur, erant varia *ἑρμηνεύματα*
ex melle, Dulcia latinis, & Mellita, quæ in escarijs diximus, & item ele-
stissima Poma, Persica, & alij fructus. Ceterum Veteres, ut frequenter carni-
uoras diximus, & *ἰσχυρὰς*, pisculentorum edaces, non ita fructibus viden-
tur oblectati, ut ex Philone quoque conculcatis verbis elicitor, de Vita con-
templ. vbi præter electissimarum epularum apparatus terrestrium, aquaticorum,
& volucrum; tandem inquit, ne quid prætermitteretur naturæ munerum, poma
apponuntur, nucesq; *καυκάδας*, idest copiosè quasi minoris cupedinis, vel primæ-
uis illis hominibus, quos vixisse ferunt glandibus relinquenda. quemadmodum
& Horatius videtur ea cœu mensæ vilis elcas meminisse, lib. 1. 1. Saty. 1. 1.

— Tum pensilis vna secundas.

Et Nux ornabat mensas cum duplici ficu.

Melopepo-
nes postre-
ma noti-
tia.

Hinc (ut reor) rara fructuum quorumcumque occurrit mentio, nisi apud agri-
colas. Immo Melopeponas posteris, ac nostratibus adeo gratos, postremæ no-
titia indicat fuisse latinis Plinius libro xix. cap. v. Ecce tibi inquit, fortè vnum
inuentum in Campania, mali Cotonei similitudine, & ex illo genus factum,
Dioscorides libro 1. 1. cap. lxxxv. sub nomine *καυκάδας*, Cucumeris tres con-
fundit species, ob obscuram tunc omnium notitiam, cucumerem, citrullum, &
fatium cucumerem, gratum stomacho (voluit dicere gustui) & vrinæ mouens,
ipsum scilicet Peponem. sic dictum, Græcis, quoniam non nisi maturum come-
ditur. Hinc etiam fit, quod fructus aliqui carius venderentur, quia raræ eo-
rum essent cultura. Poma Varronis ætate, in via sacra (ob eorum penuriam)
auro contra vanebat, & Plinius libro xii. 1. 1. cap. xii. de Persicis. Primum
iam singulis (ex Persia scilicet adductis) triceni nummi fuere, nullius maiore
pretio, quod miremur, quia nil aliud fugacius, è longinquis enim decerpto,
bidui mora est, cogitq; se vœundari.

Poma au-
ri pretio.
Persica ca-
rissima.

Odora.

A

*Odoramenta, Flores, & Vnguenta deliciosa in
secundis Mensis.*

ODORAMENTA comparata erant in conuiuijs, tūm Rosis, alijsq; id genus pro tempore odoratis floribus, quibus mensas, & totum orna-
bant conuiuium; tūm balsami super flores irroratis guttulis, aut succēsis oppor-
tunē suauibus suffimentis. Vt ex Plauto notatur in Menechmis:

*Flores, &
Suffimēta.*

Sternite lectos, incendite odores.

B

Ex generibus verò naturalibus odorum, cūm apud Veteres non adeò essent co-
gnita, Moschus, neque Ambar, neque Zibetum; erant quidem succus Cy-
renaicus, Lafer odoratum postea dictum, quæ & Gutta legitur in Scripturis sa-
cris; Supplebant tamen abundē quæ arte parabantur pretiosissima. Ex Nardo
Syrio, Malabatri folio, ex quo & Foliatum vnguentum. Megalium quasi re-
gale dictum Assyrijs, Mendesium, Staete Myrrhæ, Imperiale apud Latinos,
aliaq; huiusmodi in delicijs, quibus & balnea stergerent, & theatra. Apud Ho-
merum tamen, & apud Virgilium, qui cum imitatur in suis conuiuijs; nec flo-
rum, nec odorum villam comperimus mentionem: frequenter verò post Homē-
rum, & flores, & odores, & vnguenta legimus. Florum, & odorum, vel vnico cō-
textu, & modum, in communi lætitia meminit Horatius lib. i. ode xxxvi.

*Vnguenta
pretiosa.*

Nec desint epulis Rosæ

Horat.

C

Nec viuax Apium, nec breue lilium,

Quod Lilium conuallium Dioscor. *Odore, & albicante flosculo.*
Plura sub Compendio Martialis compræhendit in Xenijs. lib. xi. i.

Frangite toros, pete vincta, rosas cape, tingere Nardo.

Martial.

Scilicet vnguento, Theatra verò & Scœnas Croco conspersas, ac varijs flo-
ribus, cecinit Propertius eleg. i. i.

Pulpita solemnnes non oluere crocos,

*Crocus, &
Balsama.*

Scribit Spartianus, Hadrianum in honorem Traiani; Balsama, & Crocum per
theatri gradus effluere iussisse. Vsum deliciosum fluxisse ad vitium declarat
eiusdem Spartiani historia iam citata in Anaclinterijs lectis, in quibus Aelius
Commodus folijs rosæ repletis, quibus demptum esset album (quia id in odo-
rum) cum concubinis velamine de lilijs factò, se tegebat vinctus odoribus Per-
ficus pretiosissimis: qui mos inquit, in frequentem venit vsum, vt accubationes,
ac Mensæ de rosis, ac lilijs fierent. Violas verò ac flores in maximum traxit vi-
tium flagitiosus Heliogabalus (vt paulo ante ex Lampridio diximus) qui in la-
cunaribus triclinijs, conspersis ex aperto lacunari violis, ac florum cumulis in
subiectas mensas, oblectatus dum videret patinas, & epulas cumulari floribus;
ex ingenti diluuiò passus est aliquos ex vilioribus amicis inter flores submergi,
donec oppressi, qui cripi ad summum non poterant, efflauerint animam. Di-
gnus propterea & mihi visus, qui inter præclara tot Principum exempla, cum
grauis iurgio Aufonij Galli de censuris Impp. hinc sit explodendus.

*Luxuosa
ex florib.
accubatio-
nes.
Helioga-
bali.*

Tu ne etiam Augustæ sedis penetralia sedus?

E

Antoniorum nomina falsa gerens.

Oblectamenta, ac spectacula varia in secundis Mensis.

EORVM, quæ ad Cœnas, & Conuiuià apparantur (dicebat Plutarchus
in i. i. Symposior. q. i.) quædam necessarium habebant ordinem, vt vinum,
epulæ, obsonia, stragulæ vestes, & mensæ. alia erant voluptatis gratia intro-
ducta, vfu nullo quo ad cœnam, vt Acroamata, in cœnis præsertim Sapientum,

Plutarch.

Bb

de qui-

de quibus postea dicemus. Admittebant in coenis, ac ludis etiam priuatis, spectacula varia, & Mimos, & Pantomimos, Scurras scilicet, qui varijs gestulationibus, ac verbis dicta, ac facta hominum licenter amularentur. Scribit Suetonius Augustum ludis suis, L. Decium equitem Rom. qui Mimum suum egerat, quingentis sestertijs donasse, & anulo aureo. In monumentis antiquis à prima vsque hominum memoria legimus cantus, & sonitus, psalterias, tibicines, symphonias, & omnia genera musicorum. præsertim apud Asiaticos, primarum deliciarum inuentores; vt in Daniele xi. i. legitur, & in Psalmis. Genera tamen cõperimus varia, gentilitia apud diuersas nationes, & quæ in continuo fluxu, suæ erant apud quamquam nationem consuetudinis. Postea & apud Græcos leguntur, vt in Homeri passim conuiujs, & apud Platonem, & Xenophontem in Symposijs, & apud posteriores eius gentis, Plutarchum, & Athenæum. Quos & Latini Principes imitati sunt: in quo præclaram reperimus T. Liuij auctoritatem lib. xxi. x. Luxuriæ peregrina origo ab exercitu Asiatico inuecta in urbem est. Ij primùm lectos aratos, vestem, stragula pretiosa, plangulas, & alia textilia, monopodia, & abacos Romam aduexerunt. tunc psalteria, sambucistriaque, & conuualia ludionum oblectamenta addita epulis. Similes tamē delicias admisisse primùm latinos, præsertim in ludis scenicis apud Plautum pluribus locis habemus, vt in Stichis.

Leptos ebriatos, auratos, Babylonia peristromata, Consutaq; tapetia, tibicinas, fidicinas, sambucinas.

Desidero ab antiquarijs, ac nostris variarum peritis; quid sambucinas intelligant, quid symphonias, & quid in cymbalis benè sonantibus, psalterium, organum, cytharam, & similia alia. quare in marmoribus Romæ, & fidicinas, & aulædos, qui ad tibias canerent sculptos videmus. Nec psalterias modò moris erat canere, sed & conuiuas ipsos, (testis est Cicero i. & ii. Tuscul. 9.) qui ad tibicinem de clarorum virorum virtutibus canerent, quinetiam & saltarent, vt ex Xenophontis conuiuio paulo ante meminimus, de Philippo Sene, qui Saltatricem Syracusanam imitatus coram Socrate, & alijs conuiujs, ad cytharam saltaret. Macrobius Saturnal. libro i. Delectatum meminit Augustum inter coenam pueris symphoniacis, quos frumento donauerat, cum in alia acroamata liberalis fuisset nummis. Magna verò donarium postea narrat Suetonius, Caligulæ agitatori Eutycho in comessatione quadam in Apophoretis vicis sestertium contulisse. quod est ære nostro viginti mill. ducat. & in Vespasiano, Apollinari tragædo quadringenta, Tarpeio, Diodoroq; Cytharcedis ducenta, nonnullis centena, quibus minimum, quadragena sestertia, super plurimas coronas aureas dedit. Transeo iucunda spectacula, & quas in conuiujs agitabant comedias, ac mimorum gestulationes. bestiale verò, vt in cæteris alijs, spectaculi genus, post multas ganeas, & scurriles cenas, subdit Lampridius de Heliogabalo. Quem remora prima mensa, leones habuit, & leopardos exarmatos in delicijs, quos edoctos per mansuetarios, subitò ad secundam mensam iubebat accumbere. Vnum non relinquam crudele spectaculum, quod T. Liuius non sine commiseratione ac iusta excandescentiâ commemorat, libro xxxi. x. de L. Quintio Flaminio. Cos. quem scribit, Placentiæ in petulantis scorti gratiam, cuius amore deperiret, vnum ex miseris, quos haberet in vinculis, attrahi iussu securi in ipso conuiuio percussisse. facinus scæum (inquit bonus T. Liuius) & atrox inter pocula, atque epulas, vbi libare dapes, vbi benè precari fas esset, ad spectaculum scorti procacis, in sinu consulis recubantis, mactatam humanam victimam esse, ac eius cruore mensam resperam. Quid mirum igitur, quod & perfidus Herodes, dum in mensam ebrius eructaret crapulam, in obsequium similiter concubina Herodiadis, quod eius filia egregiè saltasset, ad cymbalum, iusserit Ioannis Baptista caput abscindi,

A abscindi, quem illius odio tenebat in carcere? Nec subtrahendum relatum à Plinio libro xxxv. cap. xi. atrocissimum Vitellij flagitium, memoria non vlla foedior, cuius patinæ prodigiosæ veneno, centum triginta conuiuas interemisset. Sed quid nos in has turbas, aut furias tantorum scelerum transgressi sumus, vnde concludenda tragœdia sit? & quod minus decet, in subiecto tam lauto cõuiuiorum, in quibus videntur antiqui Heroes omnes posuisse delicias, & communem exercuisse lætitiā? Quinimodò iam hinc videtur me reuocari à Virgilij manibus in regio Didonis conuiuii lib. i.

Vitellij.

Adis lætiæ Bacchus dator, & bona Iuno.

Quare relictis his flagitiosis in æternum Dei iudicium, ad concludendos illos ritus, in quibus veteres conuiuentes communia habebant obsequia: hinc blandioribus exemplis descendemus.

B

Q V A R T A P A R S.

Quid coronare vina in antiquis conuiuijs, quid propinare, & quid libare.

HACTENVS quidem in his, quæ recensuimus de tam magno apparatu, ac inæstimabili sumptu cœnarum; Videmur quasi præcipuos scœnicos actus illorum rituum repræsentasse. Vnde iam in tanta mole, ac varietate requisitarum rerum, penè à communi vsu, ac notitia exoletarum, explicatis maioribus difficultatibus, conciliatisq; circà illos ritus non paucis ad hanc posteritatem controuersijs, in accubitu, in escarijs, in vinarijs, ac ministerijs tam epularum, quàm potuum, iam ad concludendum communem in conuiuijs applausum, summam de vini vsu dignissimo adijciemus coronidem. Quis ritus in lautis illis conuiuijs extiterit coronandi vina, quid propinandi, & quid libandi in tanta illius sæculi superstitione. Quocirca supposito hætenus communi potandi modo, & ut suo quisque arbitrio in cœnis familiaribus etiam Principum, miscere, aut merum bibere, aut temperare vinum & calida, & frigida ad mensam consueuerit: hunc quidem ritum seorsum à communi potandi vsu, ac præcipuum in ordinatis, ac magnis conuiuijs extitisse putandum, sicq; vicissim conuiuentes sibi grata præstitisse obsequia. Nam quanquam hæ duæ partes coronare, & propinare eundem videantur habuisse sensum, ut idem quandoque intelligatur coronare, & circumferre conuiuantibus vinum, & propinare, & cum his libare, certum tamen ordinem ex lautissimo Reginæ Didonis cõuiuii apud Maronem intelligere licebit in 1. Aeneidos. Vbi remotis mensis primùm coronarent vinum, deinde propinarent, & vltimo loco libarent Dijs, quod fermè nobis commune erit thema totius huius partis: quæ sic statim proponitur.

*Virgil. in
1. Aen.*

Postquam prima quies epulis, mensq; remota,

Crateras magnos statuunt, & vina coronant.

Ex quo poëtæ exordio planè intelligitur, quod iam peracta cœna, mensisq; hoc est ipsis epulis remotis, crateras statuerent coronandis vinis, vbi communia habet Seruius, exactam tanti ritus non attingit rationem. Aut quia, inquit, veteres vina, hoc est ipsa pocula coronarent, aut quia craterem vsque ad summam coronam implerent: quod sequens indicat carmen:

*Seruij in-
terpreta-
tio.*

— Magnamq; cratera Induit (scilicet coronis) impleuitq; mero.

Verumtamen peritissimo viro non erat hic locus ad rei tam seriæ interpretationem. in qua, qui rectè consideret altissimum optimi vatis sensum, miro artificio in tanto lautissimæ cœnæ apparatu, visus est magnificas illas suo tempore mentis æmulari in cœnis Romanorum Principum, ac maiestatem præsertim in Augusti

*Virgilij al-
ta imitatio*

B b 2 gusti

Institu-
ratio.

Coronadi
vñs omni
mense cō-
munis.

Marmora

Modus ex
Plutare.

Alius mo-
dus.

Cur coro-
narent ca-
pita.

Herbæ, ac
flores Co-
ronarij.

Hedera.

gusti Cæs. cœnis seruari solitam representare, in cœnis præsertim rectis, quibus Augustum præcipuè delectari solitum, scribit Suetonius, Conuiuabatur, inquit, assiduè, nec vnquam nisi recta, hoc est splendide, & in qua exquisitissimo apparatu, ac delectu tam rerum, quàm personarum, quem ipse describit, recta longo scilicet ordine, vt magnifica cuncta essent. Videntur autem hi ritus haud solemnes fuisse, neque certi instituti in omni cœna, aut conuiuio, quemadmodum certis anni temporibus popularia quædam celebrabant festa, vt diximus Saturnalia, Bacchanalia, Parentalia, & Cerealia, in quibus nephas erat propinare vinum. Legimus tamen & in his publicis gaudijs aliquando hos ritus fuisse seruatos, vel etiam cum Principes, ac Reges muneris vice, vel in ostentationem suæ gloriæ magnificè agerent conuiuia, vt in multis hætenus exemplis ostendimus. Frequenter verò cum inter familiares inuendæ, vel initæ amicitie gratia, munificentiam exercerent, seq; inuicem hilari conuiuio exciperent, interpositisq; spectaculis, psaltijs, aut scœnicis ludis coronabant & vina, ac mutuo se inuitantes propinabant. Quemadmodum & inter sapientes multa inita eiusmodi conuiuia legimus, vt apud Plutarchum, & Athenæum: in quibus qui conuocari erant inter dapes, vel remotis mensis, grata animi causa exercebant acroamata, familiaresq; disputationes, capitaq; similiter virentibus floribus, atque folijs coronabant, ac suauibus vnguentis liniebant. Morem, ac modum recensuit Valerius Max. libro 11. de vnguentis, coronisq; in conuiuio dandis, secundis Mensis, fuisse antiquissimum, ac ex Asiaticis delicijs emanasse ad Spartanos, & Macedones, postremò ad Romanos, vt vocati dum cœnaturi essent, coronatis capitibus accederent, floribus, ac virentibus herbis: quemadmodum ex multis præcitatis locis ostendimus. Ex quibus planè constat, quod non modò conuiuantes solemniter capita, & personas ornabant, & coronabant vina, & vasa ipsa, & pocula; sed & ministri, & dapiferi præsertim, & pincernæ similiter coronati, cum inferenda essent pocula, vel mutandæ nouis dapibus mensæ, cum tibicine similiter coronato, & cantu procedebant. Quæ spectacula & in varijs marmoribus conspiciere licet, in quibus accumbentibus opipare conuiujs, pueri, aut puellæ apparent, aliæ saltatrices, aliæ cum cytharis, & tibicine, & qui vel pocula inferrent, vel sublatis in modum lætitiæ manibus florida afferrent ferta conuiuantibus. Ad hæc cum varios Plutarchus recenscat in conuiujs coronandis mores, hunc multis locis obiter tangit: vt quot admissi essent, ac digni putarentur illo conuiuio, suas quisque paratas acciperent coronas in capite, quibus videlicet in communi epulo liceret accumbere, & conloqui in corona conuiuij, & qui in symbolum consentientis, vel dissentientis sententiæ, modò coronas e capite deponerent, modò reponerent. Nobilem quoque modum meminit idem Plutarchus in vii. Sympos. in fine mensæ. Sublatis, inquit, mensis, ac distributis à Melissa per singulos conuiuantes fertis, admissi in medium tibicines, qui varias intermiserent melodias. Ex quibus finis colligitur cur sic coronarent capita, & pocula, & mensas, & item cur inungerent. nempe ad hilaritatem, & decorem conuiuij, & in communem gratiam conciliandam ex floridis herbis, atque odoribus. addit Varro, & Plutarchus, quia coronæ erant recti conuiuij, & sobrietatis symbolum ipsis conuiuantibus. Tùm ex selectis herbis confertæ, quæ refrigerarent, reprimerentq; à cerebro vinolentiam: tum etiam ex speciosis odoratis floribus, qui (vt in 111. Sympos. legitur) suo leni calore aperirent cerebri meatus, vnde vini exhalaret vapor, ac cerebri functiones inclarescerent. Ad quem propriè vsus speciales commemorantur flores, ac herbæ Coronariæ cognominatæ, Plinio libro xxi. cap. 1111. Rosarum, Violarum, Croci, Baccharæ luteolis floribus, Ligustri, ac Phylliræ albicantibus, atque etiam Hedera. Vnde Bacchum sic pampinis coronatum spectamus in simulachris antiquis, ac bacchantes fœminas hedera, quæ

A quæ frigida (addit Plutarchus lib. 1. Sympos. q. 1.) qualitate restinguit ebrietatem. Bacchare autem, quæ folio aspero verbasco similis Dioscoride, si minus odore, aut flore iucunda visitur, radicibus tamen elleboro æmulis Nardi spirat odorem, vnde Baccho forsân dicata, à quo & nomen. & Rosæ, quæ odore suo ac rubore, (inquit idem Plutarchus) caloris indicat vestigium ad superficiem effusi. quare & Rosis, & Myrto prisci Romani, meminit Varro, in coronis utebantur. Rosarum verò prima laus apud poetas habetur, vt Horatius 111. carm. ode 1111.

Bacchare.

Rose.

I, pete vnguentum puer, & coronas.

Et item ode xxxv 1. lib. 1.

Neu desint epulis Rosæ,

Nec viua Apium, nec breue lilium.

B Quod diximus ex Dioscor. Lilium conuallium. Violis & Lilij in lectulis accubitorij, instructa deliciosa anaclinteria exëplo patet de Caligula, & de Helio-gabalo, qui multitudine florû, ac rosarum ex versatili triclinio, suffocari parafitos suos passus est. Nec dubito quin & coronæ floridæ aliquando fingerentur argento, stoculis etiam inauratis ad maiorem luxum, præsertim hieme, cum non essent rosæ, neque alij flores, quod mihi confirmat appictum simulacrum, quod Fuluius Ursinus liberali animo propagandi dignarû rerum notitias, mihi ostendit. In quo tres foemina, vnâ secus aliam accumbentes in eodem lectulo ad eandem mensam, ac regina in capite cum corona (vt specimen ostendit) argentea. Addit & Plinius brachia nonnunquam, & collum coronare solitos, vt ex Horatio diximus, & item Tibullus. lib. 1. eleg. vii.

Coronæ argenteæ.

Coronæ in brachijs, & collo.

Illius è nitido sullen vnguenta capillo,

Et capite. & collo mollia ferta gerat.

C Similia hodie vasa florida pretiosa, vel præmagnos vario artificio crateras ex auro in vsu esse audio apud Germanos Principes, quos gemmis adornant varij caloribus, in æmulationem florum, rosarum, liliorum, & virentium citriorum: vel smalto, quod hodie vocant eadem gemmarum loco appingunt, visu iucundissima. quibus coronatis calathis aureis, gloriantur se antiquorum æmulari propinationes. Ad eundem porro vsum adhibebant fronti, ac temporibus odoratissima vnguenta, sed maiore cum luxu quàm floribus eadem Valerij auctoritate, lib. 11. Vt perungerent tempora Spicatis, ac alijs vnguentis pretiosis, vnde conuiuantes pro illa communi suauitate maiorem inter se conciliaret gratiam, ac epularum arcerent nidores. quo in genere multa censentur à nobis in vii. de Thermis ad vsum balnearum, vt apud Reges Parthos primùm comparari solita, Megalium, & Susinum à regali aula, Spicatum quod & Nardinum, Amaracinum, & Baccharinum, Athenæo lib. 11. ex Baccharæ forsân radicibus paratum. Adhuc verò maioris erant dignitatis (vt ex eodem Athenæo elicitur) quod in Apophoretis & munificentia gratia apponebantur cuique conuiuanti quod in Apophoretis & munificentia gratia apponebantur cuique conuiuanti illinendis fronte, & capillis, & in guttis Alabastri, quod vnguentis pretiosis, Flinio teste, seruandis incorruptis primæ esset laudis. Vnde & in Euangelio legitur, Alabastrum vnguenti Nardi Pisticæ pretiosi, quo & tota domus impleta est odore. Sic coronatis conuiuis, leuiq; vnguenti stilla in fronte delibutis coronatis, similiter ministris, & coronatis vinis, & mensis, procedebat conuiuium ad propinationem.

Germanorum crateres pretiosi.

Vnguentorum vsus.

Alabastrum vnguenti.

Quid Propinare.

RITVS quidem in his conuiuijs propinandi solemnitas erat, & gratus. non quidem ad explendam sitim, iam in fine mensæ; sed in communem lartiam, & gratiam inter se conciliandam, vt eodem cratere omnes propinarent, ac libarent pocula. *deservit* apud Suidam præbire. & vt explicat Athenæus libro

- libro xiiii. vt princeps conuiuij persona primum calicem à pocillatore fumeret, ac parum ex eo præbiberet, mox infra se alijs, & alij alijs propinarent: quem symbolum haberet initi inuicem foederis, & amicitia. Vnde apud Demosthenē notatur, φιλοδοσίον προπινῶν, quasi amicabile poculum, καὶ ἐν κυκλῷ πινῶν, in orbem bibere, & circumferre. Huic præcipuè muneri formam diximus à Symposiarcho præberi, quem συμποσίον βασιλέα apud Plutarchum, & Iul. Pollucem legimus, Regem, dominum, ac magistrum, potandi modiperatorem appellat Varro, Dictatorem Plautus in Persa Strathegum in Sticho, & Parochum. Hinc Magisteria in poculo ludibundus commendauit Cicero in Catone Ma. In quibus scilicet sub magistro conuiuij delectabiles inirent disputationes. Vbi notanda dictio, In poculo, quam apud Græcos frequenter vsurpatam legimus, & apud Plutarchum in Sympo. ἐν δίνῳ, καὶ δίνῳ, in vino, per vinum, & inter vinum consulere, atque hinc ortum prouerbium, quod aliàs ex Athenæo adduximus lib. iiii. ἐν δίνῳ ἀλήθεια. In vino veritas, καὶ δίνος ἀλήθεια, rationem aliquā eius dicti reddidit Plutarchus, quia vinum bibentes reddit hilares, excludens metum, & omne illiberalitatem, veritatis est fecundissimum, quare Antiquissimi (Sympo. vii. quæst. ix.) Bacchum ἐνβέλων, hoc est bonum consultorem, & eius gratia Noctem (quæ suauem conciliaret somnū) ἐνφρόνως, quasi prudentiæ altricē appellauerunt. Homeri quoque testimonio, qui Iliad. ix. Nestorem adducit prudentem Senem suasisse Agamennoni, vt præstantissimos Græcorum ad conuiuium inuitaret, qui de Troiano bello consulerent. Formam verò propinandi exponit idem Athenæus lib. iiii. in Carani Macedonis coena d. Cum potum Caranus ircepisset, iussit pueros propinationem paruis poculis in orbem circumferre: in quibus, & inuitare se inuicem consueuisse. Quem morē seruasse, & antiquos Germanos in conuiuijs meminisse Corn. Tacitus Annal. b. qui in patris bellis, in nuptijs, amicisq; conciliandis conuiuari consueuissent, quē tamen morem postea conuertebant in vitium: qui dum conantur bonā frontem, nec paruis contenti poculis in maiorem sibi ducunt gloriam, etiam nobiles, quo capaciora vno haustu exhauriant pocula, tantumdemque cogunt exantlare sodales, donec eructent inter ipsos conuiuantes, vel edormiscant crapulam. Nec minus interdum Galli hanc vsurpant licentiam, qui dum crebras exercent comotationes, Rationem facere distant sodalibus, cum omni potius se exuant ratione, ac debacchantes subuertant etiam mensas. Nominabant, & amicorum nomina, etiam absentium, in quorum gratiam biberent, vt plerique attestantur. Tibullus lib. iii. eleg. i.
- Sed bene Mesealam sua quisque ad pocula dicat,
Nomen, & absentis singula verba sonent,*
- Id primū in honorem Augusti dictum Dio Cassius commemorat, quod visus est arguere D. Ambrosius, de Helia, & Ieiunio cap. vii. Quid obestationes potentium loquar? Bibamus inquit, pro salute Imperatorum, & qui non biberit, sit reus in deuotione. Pulchram adhuc formulam propinandi, ac bibendi in obsequijs amicorum exprimit Plautus in Persa.
- Pægnium (puer pincerna) tardè cyathos mibi das, cedo sani:
Benè mibi, benè vobis, & benè amicæ meæ (sic bibens)*
- Luxuosas verò magis propinationes indicat Martialis, vt tot cyathos biberent, quot essent in nomine amicarum litteræ, Lepido epigram. in i.
- Neuia sex cyathos, septem Iustina bibatur,
Quinque Lycas, Lyda quatuor, Ida tribus.*
- Grauis subnotat Ausonius Gallus quorundam sui tēporis popinas, qui sub prætextu trium Gratiarum, & nouem Musarum multiplicarent comotationes, unde ter tria propinarent pocula, sicq; nouies biberent. eo disticho.
- Ter bibe, vel toties ternos, sic mystica lex est,
Vel tria potanti, vel ter tria multiplicanti.*

Imita-

- A Imitatus, vt videtur Horatium, libro I I I. ode XIX. vbi alludens tribus gratijs, & nouem musis, eandem hortatur amicum potuum multiplicationem.

tribus, aut nouem

Miscetur cyathis pocula commodis.

Qui Musas amat impares,

Ternos ter cyathos attonitus potet vates, &c.

Præclara hanc partem concludemus auctoritate Plutarchi in conuiuio septem Sapientum. Bonorum inquit virorum, & sapientum conuiuia non augent impensas, sed minuunt potius dum superuacanei obsoniorum apparatus omittuntur, & vnguenta peregrina, & bellaria, vinorumq; pretiosorum diffusiones. Immo erant qui auctoritate Platonis, & tibicinas admittendas damnarent, quã-

- B do sine his haud minus putarent perfectum conuiuium.

Acroamata, & oblectamenta.

- SCITE quidem Plutarchus in præfatione VII. Sympos. frequēs fuisse meminist dictum in ore Romanorū, Non cœnare eum, qui solus cœnaret. Suauissimum autem cœnæ, ac mensæ esse condimentum, Bonum inquit, & amicū, qui præfens sit, vel familiaris quispiam notus homo, non quod vna edat, & bibat, sed propter communicationem colloquij, quod vltro, citroq; comiter conferatur, & in VI I I. Qui acroamata & conuiujs, hoc est auscultatorias tollunt, disputationes, peius agunt, quã qui lumen inde tollunt. Propriam verò ad id quæstionē proponit idem Plutarchus q. VI I I. Quenam potissimum acroamata inter conuiuas sint adhibenda. Responsumq; est Platonis auctoritate, multa eorum generibus esse reiicienda, quæ præsertim graues animo ingerūt affectiones. Ut saltationes, quæ multas requirant personas, vnde fastidium inducitur, vel iocosa tantum, ac pedestres admittenda, veluti quæ Pana, aut Satyrum cum amore saltantem imitentur. Nec Tragicos actus, quæ acerbiter, ac commiserationem excitare solent. Nec comœdiã, quæ ob libertatem dicendi feria inter conuiuas vsurpat, nimisque intemperans est. vel indecoris verbis repleta. Potius Menandri quædam, aut similes admittenda, quæ lenibus iocis contemperate, & animos relaxent, simul & oblectent, & iuuent. Amatoria quædam in epithalamijs concedenda, non procaces meretrices, neque adolescentum amores, nec vitia Virginum. Mimi & Mimorum ludicra in conuiujs conueniunt, qui scilicet dictis, aut factis, & sine verecundia turpes hominum mores effingunt, Simiorumq; imitantur gesticulationes. vt Ouidius de Tristibus.

Scribere si fas est imitantes turpia mimos.

- Potissimum verò dum scurrilia agunt, quæ & mulierum honestatem contaminant, & impuberum verecundiam. Enimvero (subdit Plutarchus) cythara antiquitus, vsque ab Homeri temporibus, cum socia conuiuij æstimata sit, eius non conuenit diuellere sodalitiū. quo loco Cytharæ nomine videntur omnia Musicæ instrumenta intellexisse, Lyram, & Tibiam, cantum, & reliqua organa. Mundus enim (in lib. de Musica) & reliqua omnia à Deo constituta sunt in quãdã harmonia, ac admirabili partiū concentu: quare Musicæ pariter harmonia introducta videtur in cœnas, vt summo sui ordine, ac concinnitate ab omni labe vini exciter animos, ac vini contemperet calorem: quod Homerus eleganter docuit Odyss. I.

Cantusque, & Choroæ, quæ sunt anathemata cœnæ (largo grata donaria).

Tibiam verò ne si velimus quidem à mensa arcere licet, nam libationes, quæ ad diuinum cultum celebrantur, eam exigunt vnã cum corona. Verum numquam videtur tibiæ, vel lyræ cantus absque sermone, & ode delectare posse, quando coniuncta cum delectabili carmine nos inuitat, & delectat. quæ hanc tamen habeant

Proverb.
cœnare so-
lus.

Saltatio-
nes.
Tragædia
Comædia.

Amatoria
Mimi.

Cythara.
Lyra.
Tibia.
Musica.

Acroama-
ta ex gra-
tis collo-
quijs.

beant venustatem, & temperatam harmoniam, dum tibijs his, & psalterijs extrinsecus, non deturbetur propria in sese oblectandi ratio, ac delectatio, quæ in conuiuijs ex litterato colloquio haberi solet. Hæc hæstenus ex Plutarchi fontibus haurire licuit. Cui non postponenda optimi iudicij Ciceronis in Catone
Ex Cicer. Maio. auctoritas, & Magisteria, inquit, me valde delectant à maioribus instituta, & is sermo, qui more maiorum à summo adhibetur. quippe, qui vt cibus corporis (in Tuscul. 9.) suauissimus solet esse animorum pastus. Cuncta ferè antiquiorum conuiuia, Platonis, Xenophontis, & postea Plutarchi, & Athenæi, delectabili hoc stylo conscripta sunt, quæ præter suauissima sensibus illa acroamata, tiliarum, lyræ, cytharæ, sambucistrix, psaltria, iaculatorum, gratissima præcipuè conferrent animis oblectamenta, illustrarentq; mentem dignarum in quaque disciplina rerum notitia. A

Libationes in conuiuijs.

CONIVNCTA hæc in conuiuijs iam constare arbitror fuisse munia, coronare vinâ, propinationes circumferre, acroamata præbere, & libare dijs: vltimo loco venient Apophoreta discessuris è conuiuio conuiuijs. Huius verò ritus, qui erat præcipuus libationum plenæ sunt similiter historiæ, ac poemata antiquorum, & in primis Homeri multis locis, vel in consilijs, ac initio parandi belli, vel in votis, in gratiamq; initæ, vel incundæ amicitia. Quod iam inde à superstitioso Aegyptiorum sæculo institutum, Assyrijs, Græci, & vltimo Romani imitati sunt: dum iactarent Bacchum vniuerso terrarum orbe peragrato (vt ex Herodoto, ac Berofo elicitur) victor ex Scithis, atque Indis primitias Ioui Magno contulisse, ac primum libasse, ac eius nomine à Libero patre libare dictum putant, & Libamen, seu Libamentum ipsum libandi munus, apud Ciceronem, & Virgil. attestante Ouidio in Fastis 111. 1. 2.
Libationis instituta. C
Libare à Libero. D
Libare propriè. E
Adis lætiæ Bacchus dator, & bonæ Imo.
 Vel potius deductum est à verbo Græco λιβώ, quod & Latinis libo est leuiter tangere, ore tenus degustare. Vnde Virgilius libro 111. Oscula libauit natæ, quo sensu libare peruetusto more in sacris votis, passim apud eius sæculi auctores legitur. Vt apud eundem Virgilium: Regina Dido, quæ primum libauerit Ioui hospitali, inuocansq; patria numina supplicat,
Adis lætiæ Bacchus dator, & bonæ Imo.
 Imitatur Homerum, qui in 11. Odyss. & Mercurio celebrat libamen. T. Liuius libro xxxix. quasi moris sua ætate frequentissimi, ait, Vbi inter pocula, atque epulas libare dijs dapes, ac benè precari fas est. atque hic libationis antiquæ est verus sensus.

Apophoreta.

MVNIFICENTIA, ac summum conuiuij ornamentum erat in Apophoretis: donarijs videlicet, quæ princeps conuiuator, peracto conuiuio, vt maiorem sibi à conuiuantibus iniret gratiam, vnicuique donasset. Deducta verò Apophoreti, dictio est à verbo Græco ἀποφορῶ, aufero, tollo, quoniam quisque oblatum sibi munus tollebat, auferabatq; secum. Quo sensu, & *Xenia.* *ξένια* leguntur, munuscula, scilicet hospitibus dari solita, vnde *ξένιος* *ξένος*, Iuppiter hospitalis, *ξένος* *ξένος* apud Homerum hospitalis mēsa, & *ξένος* *ξένος* muneratus Xenophon, *ξένος* *ξένος* hospitio suscipere. Pro innumerabili verò apud Græcos copia, ac varia deriuatione vocum, specialem magis vnaquæque videtur habere in donarijs significationem: vt *ξένια* dicantur gratuita, & communi vsui constituta dona, quemadmodum *ξενόδοχος* dicitur pro communi hospitio, & Ther-

- A** & Thermæ olim erant in vrbe Roma Xenîæ nuncupatæ, gratiæ scilicet ac publicè constitutæ. Apophoreton autem propriè intelligitur certum munus, quod post conuiuium à conuiuantiis secum deferretur, auctoritate quoque D. Ambrosij ad Virgines: quemadmodum inquit, inuitati ad magnum conuiuium apophoreta secum referre consueuerunt. Id verò munus sollemne legitur Saturnalibus festis, quum Decembri mense, quinque diebus nobiles Romani deposita ciuili toga, ac synthesi breui veste induti, seruisq; discumbentibus inseruiebāt, ac pro communi lætitia munera vtrò citroq; mitti, ac remitti consueuerant: vt Varro est testis, lib. 1111. Isidorus, & ab Ouidio tangitur in Fastis. Et de Augusto Suetonius, Saturnalibus, & siquando libuisset, modò munera diuidebat, modò nummos omnis notæ. Et item, Saturnalibus, viris apophoreta, per Camillas Martias foeminis dabat. Martialis ad hunc ritum, duos integros epigrammatum edidit libros, x111. de Xenijs, & x111. propriè de Apophoretis, hoc est de varijs rebus dono dari solitis: quarum vel etiam voces erant pluri ex parte interituræ. In quorum librorum fronte prohæmij loco hoc elegans proponit epigramma, quod omnem iudicat illum ritum, nec videtur omittendum.

Apopho-
retū quid.
,,
Saturna-
liq; festa.

,,
,,
Martialis
de Apo-
phoretis.

Synthesibus dum gaudet eques, dominusq; Senatus,

Dumq; decent nostrum pilea sumpta Iouem.

Nec timet ædilem moto spectare fruillo,

Cum videat gelidos iam propè verna locos.

Diuitis alternans, & pauperis accipe sortes,

Premia conuiuæ det sua quisque suo,

Sunt apinæ, tricaque, & si quid vilius istis,

Quis nescit? vel quis tam manifesta negat?

Sed quid agam potius, madidis Saturne diebus,

Quos tibi pro cælo filius ipse dedit. Et reliqua.

Quo loco haud interpretem profitebimur, sed eius ritus compilabimus elenchum. hunc popularem fuisse ritum, ac Senatorium etiam munus, qui noctes illas ducerent in lætis conuiujs, apophoreta donarent, libertatem seruis, quibus vel sorte, vel aleis, vel talis colludere liceret: poetam ergo concludit ipse donare apophoretum sua scilicet dystica. Eius verò ritus apud nos, dum Natalitia hoc mense celebramus Sanctissimi Saluatoris nostri, apophoreta quidem remanserunt, ac munera maiorum dari solita minoribus, & seruis: reliqua verò,

- D** quæ saperent superstitionem inuisam bonis, & lusus, & comestationes rectè sunt oblitterata in totum. In censu verò tunc temporis apophoretū, vt ex ipsis dilemmatis apud eundem poetam colligere licet, erant domestica utensilia, vestes, vasa, carta, loculi, tessera, dentiscalpia, acus, pectines, follis, pila, harpastum, alteres, strigiles, fistula, Muscarium, canoræ cum suis caueis auiculæ, calices, vasa figula, crySTALLINA, myrrhina, & huiuscemodi alia munera, etiam ludicra, ac puerilia. Cæterum neque hæc pars extrema conuiuij carere debuit luxu Principum ad summam magnificentiam, quorum multas recensuimus luxuosissimas prodigalitates, ac ex duobus, vel tribus exemplis disce omnes. Relinquo Cleopatram incomparabilem magnificentiam in cenis Antonio datis, & eius ordinum ductoribus, quibus donauerit omnem triclinij apparatus, argenteas fellas, & aurea vasa, vt in mensa fuerant apposita, & mancipia quæ vbicuique seruierant, & equos; & lecticas digressuris, & pueros, qui facibus prælucere, repræsentauisse. Multi Principes Romanorum hanc æmulari sunt imitationem. Scribit Suetonius de Caligula in quadam comestatione Agitatori cuidam vices sesterium in Apophoretis contulisse, quod iam diximus pretium quinquaginta mill. ducat. Et Capitolinus de L. Vero. Post cœnam conuiuiis suis donasse pueros decoros, qui ministrauerant singulis, structores, & lances, & calices singulis per singulas potiones Murrhinos, crySTALLINOS Alexandrinos, ac quoties bibitu est,

Apopho-
retum ge-
nera.

Apopho-
reta regia

Cc data

„ data etiam aurea, & argentea pocula, & gemmata vasa, & aurea etiam cum vn- A
 „ guentis ad speciem alabastrorum, data & vehicula cum mulabus, & mulioni-
 „ bus, argento phaleratis, vt ita de conuiuio redirent. Lampridius scribit Helio-
 „ gabalum donasse argentum omne, quod habuit in conuiuio, & omnem appara-
 „ tum poculorum, atque id sæpius fecisse; & item aliàs, pro Apophoretis etiam
 „ eunuchos. Ex quibus paucis exemplis colligere licet, innumera alia fuisse in
 illis sumptuosis conuiujs munera, etiam priuatarum personarum immensa, quæ
 nec scriptura capit, nec quis coniectura, nisi cum magno stupore illius luxuosi
 sæculi concipere potest.

Conclusio.

S VMMVM ergo ex his præmissis hoc concludemus argumentum, quod
 quantum pertinet ad vitæ cultum, ille conuiuiorum ritus apud veteres, om-
 nes superarent illorum temporum delicias. Cuius superbiæ non vulgares exti-
 tisse videntur causæ: quoniam illæ primæ gentes, Aegyptij primum & Assy-
 rij, deinde Græci & Romani omnem vitæ felicitatem tribuerant fortunæ, & suo-
 rum deorum superstitioni: persuasq; sunt ad illorum imitationem, vt non aliū
 sibi præscriberent vitæ finem, nec aliā agnoscerent felicitatem, nisi iucundè vi-
 uere, & eorundem voluptatibus indulgere. Quorum videlicet numinum iam
 popularis inuaserat, ac diu promulgata fuit à poetis opinio, quod in summa fe-
 licitate diuū immortalium accumberent mensis (vt passim Homerus modula-
 tus est.) Vbi nectare, & ambrosia conuiuari, & ex rapto fabuloso adolescen-
 tis Ganimedis coram Ioue, pincernis eiusmodi ministrari, vel ipsos interdum
 deos fingentes adstare, Minervam Dictatricem, Apollinem cum cythara, Vul-
 canum coquum agere, Cupidinem pincernam apud Apuleium. Hanc vanam il-
 li veteres superstitionem amplexi, dum voluptatibus indulgerent, nullum reli-
 quisse videntur luxum, nec vllum deliciarum genus in suis conuiujs. quin-
 immo vnus ex alijs, adiuncta ad concupiscentiam potestate in summa opulen-
 tia rerum; non aliam maiorem putauerunt gloriam, quàm in ostentationem di-
 uitiarum, & fortunæ sumptuosissimè conuiuari. cogitarentq; (vt tot iam histo-
 rijs est demonstratum) non modò quorum famam acceperant in immensis cœ-
 narum sumptibus imitari, verumetiam contenderent omnem eorundem supe-
 rare prodigalitatem. At potius mirabimur priuatarum etiam personarum, &
 histrionum, & Apitij prodigiosas in vna cœna impensas: nempe quoniam hi
 euaserant opulentissimi, tum ex annua mercede, quam meruerant ludis, ac co-
 messationibus Palatinis, Megalensibus, Compitalibus, & Secularibus, quæ sum-
 ptu publico fiebant. tum ex priuatis quoq; cœnis, ac ludis, quibus interessent,
 aut nouis magistratibus, aut funcbribus, vnde ingenti persæpè thesauro onusti
 domum redierint. In hoc iudicium venisse quoque Budæum lego lib. 1. qui ex
 Athenæi relatis computat Aesopum Tragædum Romæ, annua mercede nō mi-
 nus sex & triginta millibus aureorum meruisse. Quid ergo miremur inæstima-
 biles sumptus ipsorum Principum, & ne tot repetam alios, inexplebilem Cali-
 gulæ satietatem, & prodigalitatem, qui (vt Suetonius scribit) & panes ex auro
 interdum, & alias mangonizatas auro epulas apponeret, & qui veluti in cōtem-
 ptū fortunæ, vel nudus se volutaret in acerbis auri, vel nudatis pedibus calcaret
 perambulans? Vel quid dixerim in argumentis opulentia cum Plinio lib. xxxvi.
 cap. vi. Romam sub Augusto inuentam lateritiam, ab eodem relictam marmo-
 ream, & adhuc amplificatam sua tempestate ædificandi superbiam in immen-
 sum; & non potius dixerit, quod subactis eo tempore tribus Imperijs euaserit
 aurea? Nam sublata tunc funditus Carthagine cum Imperio Africa: & deuic-
 to paulo postea Mithridate cum Ponto, & Asia, & debellata sub eodē Augusto
 Cleopa.

- A** Cleopatra, & Aegypti regno, tot triumphis barbararum gentium (vt testati sumus ex Luculli verbis) tunc onusta vrbe Roma, & Italia; fermè totam aestimare licet fuisse auream. Quid miremur rursus Regum insaniam? Bis (subdit Plinius) suo tempore Romam visam duabus domibus cinctam, Caij, & Neronis, & huius, ne quid deesset inaudita superbia ad insaniam, auream. Testimonio sunt priuata opera, quarum incredibilem magnitudinem vel ipsa admirantur historiae: cum P. Clodius, quem Milo occidit, sestertijs centum quadraginta septem millibus domo empta habitauerit, & cum Milonem amplius sestertia septingenta millia aëris alieni debuisset, inter prodigia humani animi reputatur, computet alia ex his, qui uolet immensa alia diuitiarum impendia. In quibus quidem non fortunam, sed diuinam potius contemplemur dispositionem: vt, cum Romana potetia in sublimi illa imperij maiestate, vim quasi sub tanta mole pateretur; mirari subit quod diuinis quoque iudicijs prænunciatum fuerit, vt honestiorem uitæ & imperij formam, diuina tunc illucescente gratia esset habitura. Quam noui sæculi formam illustres auctores sunt contemplati, Lactantius Firmianus de Diuinis instit. Isidorus de etymologijs sacris, & D. Augustinus de Ciuit. Dei, hoc nobili inter alia iudicio: vt, cum Romana gentilitas à Numa vsque, & religionis cultum quendam amauerit, & iustitia, aliarumq; virtutum modum seruauerit: temporali saltem illa exaltatione ad tantam Imperij gloriam compensaretur. Cui præclaræ multæ illius diuinæ dispensationis, ac noui luminis consenserunt gratiæ. Tunc Sibyllini libri aperti: tunc oracula cur defecerint ingeniosa dissertatione disputauit Plutarchus, qui scripsit & de superstitione. Tunc M. Tullius Cicero de Nat. deorum, ceteras meras fabulas recantauit, de Diuinatione, & de Fato, insomnia, auguria, præstigia, aruspices, omnem vanam diuinationem è bonis mentibus dissuasit. Tunc extructum ab Agrippa maximū Pantheon DEO IGNOTO, quasi Pauli Apostoli verbo, & domino dominantium tunc nato; Cæsar Augustus se Dominum in publico Senatu appellari uoluit, ac pacato sub eo mirifice vniuerso terrarum orbe, Ianique ac belli portis clausis, ac diruta postea cum sua superstitione Hierusalē à Vespasiano, ac templo Pacis ab eodem extructo super cetera illius sæculi templa sumptuosissimo; non vulgaria hæc putantur argumenta in illo imperij culmine, & nouæ redemptionis humani generis. De quo mysterio super omnes Virgilius Maro ex Sybillinis libris admirandum (sic Deo disponente) cecinit vaticinium: tunc nouum instare sæculum, nouum imperij ordinem, nouum monarcham dictum mirum, quasi ex Virgine nasciturum, quanquam balbutientibus verbis, altissimis tamen encomijs celebravit. Quamobrem iam Quintam partem meæ Comediæ (liceat mihi volenti & hoc uti solecismo) cum applausu in regio Didonis conuiuio apud eundem Maronem conclusurus; in venerationem tanti vaticinij, hæc illa prima aurea, ac plena admirationis carmina, quæ ad cytharam aliquando in Dei gloriam canere consueui, libet concinere.

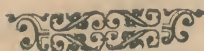
*Priuata
opera, &
immense di
uitiæ.*

*Argumē-
tum à diui
na permis
sione.*

*Mira tunc
Romæ ope
ra.*

*Virgilij
admiran-
dum vati-
cinium.*

- E** *SICELIDES* Musæ paulo maiora canamus.
Vltima Cumæi venit iam carminis ætas,
Iam redit & Virgo, redeunt Saturnia regna,
Iam noua progenies cælo demittitur alto,
Magnus ab integro sæclorum nascitur ordo.
- CHRISTO** scilicet tunc **XIIII.** Augusti anno nascente feliciss.



QVINTA PARS CONVIVII.

Virgilij carmen de regio Didonis conuiuio in 1. Aeneidos, ex cuius paraphrasi forma conuiuij, ac omnis conuiuandi ritus concluditur.

- C**ONVIVALIUM rituum formam, vt ex prædictis breui elencho concludamus, Inculentam paraphrasim ex elegantissimo Virgilij carmine 1. Aeneidos, de Reginae Didonis conuiuio ad Aeneam, subnectemus. In quo plane, & pro dignitate personarum, & pro apparatu regio, ac longa serie cunctarum rerum, summam tantorum rituum magnificentiam, & cum summo optimi vatis iudicio licebit contemplari. Ordo in primis recti conuiuij supponitur, vt certus constitutus sit locus, ac conuiuij auctor princeps persona, cuius ceteri conuiuae modum, atque regimen sequantur, *δειπνων* conuiuans, *ἡγιστα μένος*, maior domus, seu dominus apud Homerum, & *συμπόσιάρχης* apud Pollucem, *συμπόσιον βασιλεως* apud Plutarchum, hoc est Rex, & magister conuiuij, qui & conuiuator latinis. Requiritur, Aulo Gellio teste, & Apparatus non neglectus, in quo & delectus personarum habeatur ad conuiuium. Iam ergo locum, & tempus proposuerat optimus vates, principem verò Regiam Didonem, quæ introducit Aeneam, ac simul cætum, hoc est Aeneadas iustos regijs succedere testis. In ipso verò ingressu regiam domum magnificis describit modis, in qua videtur Augusti aulam representasse. hincq; apparatus, & ordinem conuiuij circumscribit, splendida ornamenta, instructas laurè mensas, ac toros, argentea ponit, & aurea vasa conuiuialia, nobiles personas ministerijs addictas, oblectamenta, obsequia, ac requisita alia longa serie percurrit, cunctaq; cum dignitate adornat, coronandi tandem vina propinandi, ac libandi solemnes ritus, communemq; concludit applausum vsque ad minimas notas, hinc facto initio.
- At domus interior regali splendida luxu Instruitur.*
- Magnificencia domus.** Vbi luxus notatur pro magnificentia regia, & cum omni sumptuoso apparatu, pompa, & splendore tam supellectilis, quàm personarum. ergo ait,
- Instruitur, medijsq; parant conuiuia tellis.*
- Tricliniũ. & Mēsa.** Medijs, in medio Triclinij, in quo distinctæ singulis erant mensæ, & tricliniariæ tori, a quo inter se spatio, vnde ministeria conuiuantes reciperent, modò ex lateribus, modò à pedibus. sicut & in 111. ait: Aulæ in medio libabant pocula Baccho. ad pedes ministeria indicat Suetonius in Galba, & pueros, ministros ipsos, ac pincernas retrò à latere scilicet & post mensam.
- Arte laboratæ vestes, ostroq; superbo.*
- Vestes conuiuiales.** Vestes indicat conuiuiales, Seneca, seu cœnatorias, quos communiter candidas intrantes ad conuiuium inducebant. Vel arte laboratæ, ostroq; superbo, patrio scilicet Didonis ornamento, vt in 1111. idem poeta,
- Tyrioq; pendebat Murice lana.*
- Vasa aurea, & argentea. Ministro- rum ordo.** Quin & acu pictas dixit Martialis. *Babylonica picta superbo Texta.* *Ingens argentum mensis, calataq; in auro* (scilicet vasa.)
- Vbi argentum ipsa intelligit vasa argentea, & aurea. sicut & auri nomine Iurifconsultus intelligit vasa aurea. — *Eaq;*
- Fortia facta patrum.* (hæreditaria. scilicet suæ regiae nobilitatis insignia)
- *series longissima rerum.* Copiâ iudicis valorû, ac varia supellectilia.
- Per tot ducta viros, antiquæ ab origine gentis.*
- Ministeria ostendens, ac obsequia regiae familiæ, in honorem Aeneæ, ac tantorum

A rum hospitū. in primis verò spectabilem proponit dignissimæ reginæ aduentū. d.

Cūm venīt aulæis iam se regina superbis

Aurea composuit sponda, mediamq; locavit,

Cūm venīt, in magnificum scilicet triclinium, in frequentiq; conuiuarum cœtu dignissimè excepta. IAM, hoc est post aliquod illi obsequium. Superbis aulæis, quibus propriè apparantur aulæ, & parietes, pannis, ac tapetis intextis. ornatissimis: vel etiam pro supellectile, ac ornatu regij tori, ac reliquorum lectulorum. Aurea reginæ indumenta, auro, purpura, & bysso Tyrio redimita, & quæ dixit Plinius paludamenta matronarum: Vidimus Agrippinam indutā paludamento, auro textili. alijsq; id genus ornamentis, sericis, & carbafinis ex lini tenuissimū genere. quo maximè (vt scribit Nonius) scēminæ nobiles opulentia

B ostentandæ gratia amicebātur, vnde forsan Amicia posteris dicta pro camicia. SPONDA & ipsa aurea (nisi vitium cadat in syllaba) hoc est, in accubitorio se Regina composuit lectulo, vt quam commodissimè coram mensa accumberet, super parte videlicet illa lectuli lignea, quam Cedrinam, & eburneam, hic inauratam spondam legimus. MEDIAM se locavit, non in sponda, nec in capite mensarum, sed in medio, qui Plutarcho teste, honoratior esset locus inter conuiuales, vt æquè regina in conspectu aliorum conuiuantium accumberet. Postea delectum notat personarum, & quibus datum cūm Aenea regium accumbere conuiuium.

Iam pater Aeneas, & iam Troiana iuuentus,

Conueniunt, stratoq; super discumbitur ostro.

C In quibus & conuiuarum, & dignitatis in accubitu seruat ordinem. nam collocata regina in medio, supponitur à dextris Aeneam sedisse infrà verò Tyriorum quempiam primarium; vel forsan Achatem, & postea Troianos alios digniores discumbentes, quo ordine visus est Poeta numerum modulari discumbentium, quem diximus ex Plutarcho trinum pro tribus gratijs, vt primus locus fuerit Didonis, secundus Aenææ, tertius Tyriorum primario, vel Achatidatus, & subinde alijs Troianorum. STRATOQ. super discumbitur ostro, idest, suis quilibet lectulis, stragulisq; ornatis, quemadmodum enim accumbere de vno proprium dicitur, discumbere de pluribus est, & recumbere quasi iacere, vt in Tytiro — *recubans sub tegmine fagi*. Et in Euangelio, de quinque millium hominum miraculo, iussit eos in scēno discumbere. Strato super ostro, quod ὄστρον, & Græcis dicitur, tinctura scilicet purpuræ, quæ ex ostrea, hoc est purpuræ ostreacæ sanguine olim parabatur, quæ Murex item Vergilio, & Buccina à figura vocatur. Vsurpatur verò pro ipso vellere, & stratis lectuli purpura tinctis. Distinguit tamen Nonius, vt color is à Murice sit purpuræ Violacæ, Ostrinus subrubens, quæ tamen distinctio (vt nos in libro de purpura demonstrauimus) non vbique seruat. Hinc ordo cœnæ ponitur.

Dant manibus famuli Lymphas, Cereremq; canistris

Expediunt, tonsiq; ferunt mantilia villis.

E Initium solemne cœnæ erat, sicut & nostro tempore à lotionē manuum, de quo ritu, iam superius variam obseruauimus consuetudinem. Alij, qui exercitati, loti, & vñti essent in balneis (vt ex Xenophonte diximus) recusabant lauare manus. alijs, qui non fuissent in balneis, lauabant. At exquisitus ordo describitur ab Homero 1111. Odys. in cōui. Menelai Telemacho, & focijs suis, equos ex itinere lassos, ac sudantes commendat stabulario, ijsq; ligatis in præsepio auenas præberi & hordeū, curru seorsum reclinato. introductos in regiam domum auro, & aulæis splendidissimam, in balneum ducit, per ancillas lauat, ac vnctos induit mollibus tunicis, ac exceptis ad lautam mensam, per alias famulas, pulchro, ac aureo gutturnio super argenteo lebere lauant manus, apponunt mensam, & panem, varijs obsonijs plenam. cum ministris circum dapiferis, & stru-

Reginæ
aduentus.
& orna-
tus.

Supelle-
ctiles.

»
»

»
»

»
»

Lectuli
sponda.

Locus re-
ginæ me-
dius.

Aeneæ lo-
cus.

Ordo accu-
bentium.

Stragula
ex ostro.

Ostrum.
Purpura.

Murex.

Cœnæ or-
do.

Homeri
exquisita
descriptio
accumben-
tium.

Donati in-
terpreta-
tio. Lebetes.
Mantile.
Linteami-
na, & Mā-
tilia men-
sarum. Panes.
Sernitia fa-
mularum.
Dapum di-
spensatio.
Supplica-
tiones, &
Vota dijs.

structoribus, qui lances disponderent, in eisq; carnes inciderent, ac alij vina au-
reis poculis infunderent. Ad Homeri ergo imitationem (vt hunc locum inter-
pretatus Donatus) sumpto per famulos gutturnio aqua, ac lebere supposito
pretiosis vasis, aquas dabant: alij mantilia ferebant tergendis manibus. Varro
Mantelium vocat, quasi manuterium, ex Plauti dictis: quod lata hñc à poëta fi-
gnificatione sumitur, tñm pro amplissimis linteaminibus mensarum, tonsis in-
quit villis; tñm pro Mappis breuibis, quas habebat quisque villosas ad tergen-
das inter coenam manus. CEREREMQ. canistris expediunt, panes di-
tribuunt apparatis mensis.

Quinquaginta intus famulae, quibus ordine longo

Cura penum struere, & flammis adolere penates.

Apparatum planè regium describens, & deliciofum cultum ordine longo famu-
larum. quibus scilicet essent varia ministeria distributa, intus, idest seorsum à
triclinio. CVRA penum struere: quia partim in penarijs dispensarent da-
pes; partim verò vt puellæ, ac matronæ, quæ inter epulandum circà penetrales
aras in medijs edibus sacra facerent. Supplicationes ponit Homerus, libare
dijs, & bene precari Titus Liuius, quem & Ovidius morem celebrat in Fastis
lib. v. Mos erat & mensæ credere adesse deos, & Athenæus libro 11. Veteres
in deorum gratiam consueuisse agitare conuiuia: vt sic potarent liberalius, se-
seq; inuitantes amicitias inter se componerent sacras. CVRA penum strue-
re, non puellis solum data, sed & qui intus serui coquinarij *δαίτες*, seu *τεταρζο-
νόμοι*, Plutarc. in sympoſ. qui pararent dapes, & hos ordine, vt proposuit, lon-
go, videlicet,

Centum alia, totidemq; pares ætate ministri,

Qui dapibus mensas onerent, & pocula ponant.

Sernitia fa-
mularum.
Mēsa esca-
ria.
Dapiferi.
Structores.
Præguſta-
tores.
Mensa vi-
naria.
Modera-
tor vino-
rum.
Pincernæ
Cyathiza-
re.
Miscere.
Ministro-
rum orna-
tus.
Dapum, et
vinorum ge-
nera.
Instrumen-
ta mensæ.

Quibus verbis & communia explicat seruitia, duo præcipua, altera dapum, al-
tera poculorum. quare seorsum à Triclinio duæ commemorantur mensæ à Var-
rone, Mensa escaria, & Mensa vinaria: quibus proprij addicti erant ministri.
Escariæ erant Dapiferi, qui dapes inferrent, Structores carniū, qui incide-
rent pulmenta carniū, & item piscium, quorum in Suburra meminit Iuvena-
lis in 11. Satyr. extitisse proprios doctores, qui leni artificio tñm inciderent,
tñm in medias mensas carniū onustas iactarent lances. quod tetigit Martia-
lis lib. x111. Transcurrunt gabatæ, volantq; lances. Erant & Præguſtatores,
vt apud Suetonium in Claudio, qui appositas coram Principe dapes præguſta-
rent, commemorantur & Diuifores epularum. Vinarie autem ntenſæ præfue-
rat primū vini moderator, *οἰνοπότης* apud Pollucem, & Varronem. Deinde Pin-
cernæ varij: singularis, qui principi adſtaret, qui ad cyathum stare propriè di-
cebatur, vel à vase potorio, vt in multis legitur marmoribus: alij plures simul
in Abaco vinaria inferebant cyathos, sextantes, vel trientes duarum circiter
vel trium vnciarum vini. hos & cyathizzare lusi Plautus, & miscere item Græ-
cis *μίσγειν*, qui & pro arbitrio cōmixtū attemperatum aqua vinum, vel niue pro-
pinabant. Ad quæ munia, tam epularum, quàm poculorum singularis fiebat
delectus, præsertim pincernarum. quod innuit Poeta --- totidemq; pares æta-
te ministri, qui ætate, vestitu, & omni cultu splendidi, ac succincti leuibis tanijs
ad genua, capillis cincinnati, vel calamistrati (vt verbo vtat M. Tullij) vel intōſi,
præfectis tantum à fronte capillis, sic ornati (inquit Philo) adſtabant obseruan-
do ad nutum, quod quisque vellet. Porro quæ essent dapum, aut vinorum gene-
ra, scitè à poëta non exprimitur, quasi supponens in splendido apparatu singu-
la extitisse optima & ea sumptuosa, sed pro honestissimæ reginæ moribus, non
luxuosa. Sicut & quæ instrumenta essent mensalia, vel ipso vsu patet, & cultel-
los extitisse incidendis panibus, & edulij, & gladios maiores ad vsum Structo-
rum, fuscillas pro pulmentis, & coclearia pro iurulentis, argentea, aurea, vel or-
natu

A natu eburnea crateras, & pateras inferiùs explicabit aureas. & Salinum in media mensa frequenter auctores commemorant. Hinc & obsequia exprimit.

Necnon & Tyrij per limina leta frequenter

Conuenere toris iussi discumbere pictis.

Mirantur dona Aeneae, mirantur Iulum.

Omnia figurantur à poeta plena lætitiæ, & maiestatis: splendida reginæ in summo folio gloria, benignitas animi, frequens nobilium Tyriorum conuentus. qui & ipsi iussi fauore regio discumbere toris, pictis cognominat, hoc est magnifico ac textili opere, & sine acu elaboratis, Cicero. & qui grata vicissim in Aeneadas præstarent obsequia. honesta insuper admiratione nouitatis, & tantorum hospitum, commendationeq; regaliū Aeneae munerum.

B *Mirantur dona Aeneae (quæ iusserat) Iliaci erepta ruinis,*

Pallamq; & pictam croceo velamen achanto.

Ornatum Argivæ Helenæ, colloq; monile.

Et sceptrum. Et reliqua.

Pallam, honestæ mulieris indumentum, latum, ac ad talum vsque demissum, palla dictum, sicut & Pallium virile, quod palam forinsecus reliquas contegeret vestes. eoq; non simplex, sed circumtextum croceo velamen achantho, aureo, scilicet croci fulgore, & folijs achanthi modo circumtextum signis, colloq; Monile, aureum, vel margaritis ornatum.

—— Mirantur Iulum.

Flagrantesq; Dei vultus, simulataq; verba.

C Iam dictum est, consilio, & arte Veneris,

—— Vt faciem mutatus, & ora Cupido

Pro Ascanio ad Didonem iret. quare nunc mirantur Tyrij credentes Iulum, flagrantemq; Dei vultum, simulataq; sub forma Ascanij verba. Mirantes verò eximiam pueri gratiam, atque indolem ponit ingeniosus poeta, quasi præfagiens in eo Iulij Cæsaris, ac ventura nepotum imperia. de quo ex decreto Iouis iam prædixerat,

Nascetur pulchra Troianus origine Caesar

Iulius à magno deductum nomen Iulo.

Verum, qui primus videtur fuisse in hoc poemate scopus: nullis melius epidijs, aut notis potuisset poeta surgentis iam Carthaginis potentiam inaugurari, & quæ in æmulationem postremis annis cum Aeneadam vrbe ventura, foret Romanis armis debellanda; nisi insitum iam animo Didonis conditricis, furentemq; instinctu cupidinis in eam, amorem exprimeret, dum subiungit.

Præcipue infelix pesti deuota (hoc est destinata) futura,

Expleri mentem nequit, ardescitq; tuendo

Phænissa, & puero pariter, donisq; mouetur.

D Formæ, ac pulchritudinis mirabilem vim esse, nobili declarauit exemplo Xenophon in suo conuiuio, vbi sub Socratis persona inquit: Quemadmodum lux aliqua si noctu effulserit, in omnium oculos incurrit, sic venustæ personæ aspectus, ut Ascanij hoc loco indicat poeta pulcherrimam formam, ac penè cælestem gratiam, cunctorum Tyriorum oculos in se conuertisse, ac totum præcipue reginæ animum sibi comparasse, mentemq; in Troianos benignam. quapropter inextinguibilem in eam impressam cordi exprimit Amoris Cupidinei vim.

Ille (scilicet Iulus) ubi complexu Aeneae colloq; pependit,

E Patris, in quem reciprocam in reginæ amorem infundit cupidinem, subdit:

Et magnum falsi impleuit genitoris amorem:

Reginam petu (Cupido scilicet Iulum fingens) hæc oculis, hæc pectore toto

Hæret, & interdum gremio fouet, inscia Dido

Insidat quantus misere Deus. at memor ille

Obsequia.

Munera.

Pallia, &

Pallium.

Monile.

Cupido

pro Asca-

nio,

Cæsarea

ab Asca-

nio proles.

Didonis a-

moris in-

itium.

A grata

indole Iu-

li.

Affectus

amoris.

Adhuc

Adhuc fortius in eam imprimit Aeneæ amorem, quod memor ille, hoc est con-
filijs percitus matris Acidaliæ, idest, veneris, sic dictæ ab Acidalio fonte in
Bæotia.

Sichei obli-
vio.

—— Paulatim abolere Sicheum.

Incipit, & vino (scilicet Aeneæ) tentat prævertere amore

Iam pridem resides animos, desuetaq; corda.

Aeneæ
nouns a-
mor.
Coronandi
vini initium

Hoc est, iam incipit desuetos utriusque à pristino amore animos prævertere in
nouam amicitiam: Regina quidem vix residem in Sicheum abolet amorem: Ae-
neam verò iam septem annis errantem, ac oblitum Creusæ vxoris memoriam,
facile fuisse persuadet poeta, instinctu dei mutuam inter ipsos conciliare bene-
uolentiam. Quam idcirco confirmat ritu coniuiali coronandi, ac libandi vina,
qui (vt antea diximus) in nuptijs celebrandis, ac amicitijs conciliandis, erat an-
tiquis mos præcipuus, vt his planè carminibus declaratur.

Postquam prima quies epulis, mensaq; remota.

Mensa pro
epulis

Intelligendum hic non propriè mensas fuisse remotas: nam paulo post sic ha-
bet, Dixit, & in mensa laticum libavit honorem: remanserant ergo mensæ, sed
mensas remotas intelligas dapes, & in quibus dapes apponebantur, discos, aba-
cos, repositoria, qui communis est loquendi modus, apponere, & remouere
mensas, pro ipsis dapibus remotis, atque hinc eius ritus initium fit.

Crateras

Crateras magnos statuunt, & vina coronant.

vina, & li-
bādrutus
ex Pluta.
de 7. Sap.

Mos erat in magnis conuiujs, ex Homero, & apud Plutarchum, conuiuantes
certo aliquo celebrare encomio, vel etiam aliquo munere gratificari, quemad-
modum apud Martialem multa in Xenijs, & in Apophoretis commemoratur.
quo nomine munificentissima regina Dido, pro symbolo initæ cū Aenea a-
micitiæ, primū coronare vina instituit, mox in orbem conuiuis propinare, ac
libare dijs suis. Qui ritus, vt erat antiquis communissimus, ac posteris saculis
religione introducta, ob luxum, qui remanserat, exoleuit: non modicam simul
reliquit ambiguitatem de modo, & tempore, & loco coronandi, & quæ essent
coronæ, & quid demum libare: quam aliqua ex parte declarauimus. Nunc ex
poetæ dictis notatur, post remotas à mensa epulas, id munus coronandi institu-
tum; iuxta ordinem à Plutarcho explicatum in Symposio septem Sapientum.
Statuunt ergo crateras in media corona conuiuiarum, nec capita quidem poe-
ta meminit coronasse, nec floridis coronis, sicut erat mos antiquorum; sed vt
honestissimam decebat matronam, circa mensas, & conuiuas pocula, ac vina
propinanda, eaque de more libanda exhibuisse, vt dicitur.

Strepitus
ex magno
concentu.

Fit strepidus testis, vocemq; per ampla voluant. Atria.

Strepitum fieri repræsentat, non modo ob multam frequentiam ministrorum, &
conuiuiarum, verum etiam ob conuentum popularem quasi in communi læticia,
& ob maiora in principē reginam obsequia, ex quorum vario vocum concentu
alta conclauia resonarent: nec sine strepitu, mutandis videlicet mensis, vel re-
mouendis epulis, ac statuendis demum ad tantum munus obeundum crateris.
In quibus obsequijs producta vsque ad noctē cœna, nocturnos concernit mo-
tus, ac splendida luminaria, dum ait.

Luminar.
& Lychni

—— Dependunt Lychni laquearibus altis,

Incensi, & noctem flammis funalia vincunt.

Candelabra

Candelabra repræsentatur, quæ in sollemni cœna tenebras superent noctur-
nas, quibus precipuè in regijs cœnis ad noctem vsque utebantur, incensis Lych-
nis, dymixis (vt Græci vocant) trimixis, polymixis, duorum, trium, & multo-
rum luminum, quæ ab altis laquearibus ædium in amplo tridinio, meridianam
discumbantibus redderent claritatē. Septem luminibus Candelabrum in com-
muni vsu fuisse legimus, & in scriptura sacra pro septem luminum caelestium
numero. FVNALIA. Intelligit cæreas candelas, cæreos quoque dictos,
& facu-

Funalia.

A & faculas, funalia à funibus, seu lychnis bombicinis, quibus conficiuntur, ac clarissimam redunt lucem. Ipsum verò coronandi munus inducit poeta ad maiorem rei dignitatem, sicut & libandi, pro quodam initæ amicitia vinculo, ut ipsa manu regia haberet exordium. Ut ex Athenæo, & Suida dictum est.

Hic Regina grauem gemmis, auroq; poposcit,

Impleuitq; mero pateram. Quam scilicet coram omnibus,

Vel in mensa reponi iussit: nam vtrumque modum legimus, & à pincerna propinari pocula, ut Plautus, Da puere ad summum, & apponi in mensa calices. Pateram dictâ, quod patula sit, eamq; manibus reginæ dignam, auro, & gemmis ornatam posuit, quod genus ornamentî mentæ reginæ commemorauit primùm Cicero in Verrè act. 1. 1. 1. qui inuitatus ab Antiocho Syriæ rege ad cœnam, va-

B sa inter alia multa aurea, quæ, ut mos erat regius in Syria, gemmis erant distincta clarissimis, abtulerit: quarum deliciarum, & in Phœnicia vsu fuisse verisimile sit, quæ Syriæ finitima, ac eiusmodi non dubiè preciosa vasa ex Augusti tunc mensa æmulatus videtur Virgilius. grauem verò dixit gemmis, quales etiam hodie videmus calices, & pateras in lacris ex auro, & gemmis graves, quo sint vsui firmiores. **IMPLEVITQ;** mero, puro, & optimo vino, quod *ἀνέγειτον* vocat Homerus in conuiuio 11. Iliados, vnde, & meracæ dictæ sunt propinationes. Et Mulsum promere, ex musto, & melle mistum, ex Plin. & Plauto, quod initio cœnæ apone solitum.

Impleuitq; mero pateram, quam Belus, & omnes A Belo genij.

C Vas significans gentile suum, quod hisce munificentia ritibus à Belo patre, ac maioribus fuerit seruatum, quo & nunc Aeneam honoraret: quare ad hos fastus, ac pompas addit, & solemnes ceremonias, tumq; nutu regio, quasi captans attentionem, arcana non mirum dictura, figuratur à poeta in summo obsequio silentium.

— tunc facta silentia testis.

Inclytæ supplicationis ante libamē exordium, in qua addit, & vota dijs, primùm Ioui hospitali in fauorem hospitum, deinde patrijs numinibus, Iunoni tutelari, & Baccho coniuiali, captat, & applausum à cunctis conuiuantibus.

Iupiter (hospitibus nam te dare iura loquuntur)

Hanc lætum Tyrijsq; diem, Troiaq; præfektis

Esse velis nostrisq; huius meminisse minores,

Adsit letitiæ Bacchus dator, & bona Iuno,

Et vos ò cœtum Tyrij cel. brante frequentes.

D Quo voto in augurium speratarum cum Aenea nuptiarum, & futuræ (ni fata obstiterint) felicitatis, nihil potuit implorare dignius, nec in maiorem Aeneadū fauorem. Hinc ritum perficit, & propinando libandi addit modum:

Dixit, & in mensa laticum libauit honorem,

Primaq; libato summo tenuis attigit ore.

Ut in ipsa scilicet mensa vinum, quasi sacrum libamen, summo tenuis ore attingeret, quod est propriè libare, tum alijs similiter libandum propinaret.

Tum Bitiæ dedit increpitans.

E Secundo loco cur non dederit Aenæ, ut ordo erat conuiuij, ac recta ratio facri libaminis, id altiùs hæret in mente vatis posterius considerandum, sed Bitiæ dedit, familiari scilicet (ut conijcere licet) institutori. Dedit **INCREPITANS** hoc scilicet gestu libando compressis labijs increpitans, delectabile indicans libamen, quod Post alijs protexæ libarent, & in cumulum gaudij

— Ille (scilicet Bitias) impiger haustit

Spumantem pateram, & pleno se prouit auro.

Nunc quam Craterem dixit, Pateram vocat pro amplitudine, & quia latè pate- ret, ut Varro, inquit, Spumantem verò, idest, generoso vino plenam ad summum

D d coronæ,

Reginæ co-

ronandi

munus.

„

Patera.

Patera gē-

mis orna-

ta.

Vinū me-

rum.

Vas genit-

le.

Silentium

Supplica-

tiones, &

vota.

Libamen

vini.

Libare

quid.

Dubium in

Vergil. cō-

uiuio.

Propina-

tio.

coronę, quod videtur Scruius coronare interpretatus.

Post alij proceres Cythara crinitus Iopas.

Obleſtamē
ta, & can-
tus ad Cy-
tharam.

Achiles
cū Cytha-
ra.

Iopas Cy-
tharedus.

Materia
cantus.

Atlas
Aſer A-
ſtrologiæ
inuentor.

Cantus.

Hyadas,
Pleyades.

Applau-
ſus, & ſi-
nis coruſ.

Post libamen inter omnes, tranſit ad vltimam conuiuij partem, & oblectamenta communia: quę erat (vt Plutarchus meminit in conuiuiio ſeptem Sap.) vt pro communi lætitiā in media conuiuij corona Symphonias audirent: Muſicę, ac Pfaltrię cantus, & Tibicines, qui interdum ad Liram, & Cytharam magnorum heroum cantantes intermiſcerent geſta. Teſte quoque M. Tullio Tuſcul. quęſt. lib. 1111. In originibus ſolitos fuiſſe canere conuiuias ad tibicinem de clarorum virorum virtutibus. qui mos cęu communiter laudabilis, & in ſacris ſcripturis, de filij prodigi conuiuiio legitur, vbi de Symphonia, & choro mentio fit. Homeri quoque auctoritate ſcribit Plutarchus, qui in 11. Iliados facit Achillem dum renueret ad Troianum bellum accedere, inuentum Cythara ſonantem, & canentem heroica faſta maiorum. Quam dignitatem, & in regali conuiuiio Didonis ſeruata ipſa indicat altę cantionis materia, in qua ſummus poęta in æmulatio nem (vt reor) regię maięſtatis Auguſti Cęſaris, qui (vt Suetonius teſtatur) digna acroamata, ac ludicras modulationes in gratiam conuiuarum adhibebat; Iopam introducit poętam Tyrium. Qui crinitus, ac florida Apollinis iuuenta, ſummo cultu, ac omni decore ornatus (vt regię præſentiam decebat) alto exorſus carmine, de primodijs caneret mundi, ac nature, de hominum, animantiumq; origines, lationes percurrens orbium, ac planetarum, Solis, ac Lunę curſum, cęterarumq; ſtellarum cū cœlo harmoniam configurans. & cū his temporum assignans mutationes, reliquorumq; ſuper cęleſtium luminum vireis, ac theorias, effectiõesq; repetens in gratiam regię, quas Phœnicus Atlas docuerit.

— Cithara crinitus Iopas

Perſonat aurata, docuit quę maximus Atlas.

Quem in adulationem inquam nominat regię, in Mauritania Africę parte altiffima oriundum, vnde is ſtellarum, atque orbium motus obſeruans, primus antiquis Aſtrologię doctriņę auctor habitus eſt, quam mira perſtringit breuitate, & in communi applauſu concludit conuiuium.

*Hic canit errantem Lunam, Soliſq; labores
Vnde hominum genus, & pecudę, vnde imber, & ignes,
Arcturum, pluuięq; Hyadas, geminoſq; Triones.*

*Quid tantum Oceano properent ſe tingere ſoles
Hyberni, vel quę tardis mora noctibus obſtet,
Ingeminant plauſum Tyrij, Troęſq; ſequuntur.*

In conuiuiio comparatio Virgilij cum Homero.

Homeri,
& virgi-
lij compa-
ratio.

IN hoc ergo inclyti conuiuij poëmāte, cū viſus ſit Virgilius Homerum in varijs, quos is reſert in Iliade, & in odyſſea cuiusmodi ritibus imitari; auſim tamen dicere hunc eximium poetam, & altitudine carminum, & exquiſito iudicio ipſum etiam ſuperaffe Homerum. Habet enim ille non dubiē, ius quodammodo acquiſitū perennis laudis, præſertim à Gręcis, & qui hiſce applaudunt latinis noſtris: ac in eo admiramur omnes cū Plutarcho innatā pangēdis carminibus, facilitatē, vt ex luto, minimis quibuſcumque rebus, ac quiſquilijs, canora ſtatim viſus ſit promere poëmata. Quemadmodum innumera hoc argumento idem Plutarchus adducit Homeri loca, in quibus non modò res magnas digniſſimis amplificauit dilemmatis: vbi videlicet de Dijs, & de Heroicis conſilijs, ac geſtis, & vbi naturę aliqua occurrunt ercane referri; ſed rerum inquam minimarum mo-
menta

- A** menta quęq; proprijs circumſcribit verbis, ac exprimit notis. Vel planè eius ingenij vim conijcere licet in rebus iam enarratis conuiualibus, quarum phraſim Virgilius æmulatus eſt. Cùm in 1. Odysſeæ libro, exceptam deſcribens cõuiuium Mineruam, Triclinium proponit ſplendidum, ac varia ornatum ſuppellectile, ſedentem facit in toro, extenſum ſubter tapetem, pulchrum appingit, & variũ ſcabellum, *ἔρῃν* ſuppoſitum pedibus, iuxta extenſam politam menſam, *ῥαπίζαν*, panes promam, *πατέην* apponere, & varia edulia. Tũ ſtructores adeſſe *δαίτῃς*, qui carnes ad menſam inciderent varias, & qui *πύργας*, lances, ac ſcyphos per menſas attollerent, ac aureis appoſitis poculis vinum pueros pincernas propinare. Hinc ingreſſos facit ex ordine procos conſediſſe, qui manus ſimiliter lauant, inſuſa per gutturnium *πορχῶν* aureum, & lebetẽ ſubter argento ſuſcepta aqua, & pueros, qui crateras coronarent potu. Hinc ſolemnes addit cantus, ſaltatorumq; ſpectacula, ludicra *ἀναθήματα* oblectamenta, & Cytharędum Phęmium, qui ſumpta in manibus Cythara caneret. Eadem in 111. Odysſ. in conuiuium Neſtoris ubi addit, & vota, & ſupplicationes, & libamina: item in 1111. in filia Menelai nuptijs, in quo *Ἰῆος ἀΐδος πομπίζων*, diuinus Cantor cytharizans, & duo ſaltatores inter ipſos, qui ad modulamen Cytharę ſaltantes, ſe ſe in gyrum verterēt, & in medio Triclinij (ne locum deſideres) nullas huiusmodi omit tit minutias. Quos inquam ritus imitatus Virgilius in nobili Regina Didonis conuiuium, tribus poſſimum prærogatiuis videtur commendadus: primũ quia præclaram habuit laudatiſſimi poëtæ imitationem, ſcientijs præſertim à poſteris, & Virgilij ſæculo vndecumque excultis: deinde quia & is ex natura, eximiam natus eſt ingenij felicitatem: & præter hæc, quia exactiſſimam cum his adhibuit artẽ. Adde, & ſub ampliſſima illo ſæculo Romana maiestate tunc Auguſto præſertim imperante: in cuius ſplendore cùm in urbem vniuerſi terrarum orbis fuerit conuentus, omnẽ ex parte decebat ſummum poëtam, & vrbis, & ſæculi ſeruare decorem, vt cuncta in climatiffimo poëmãtẽ illam referret maiestatem. Quod pleniffimè ab eo factum eſſe, relinquo candorem verborum, luculentum hiftorię ordinem, ornatiffimam dicendi phraſim: vt in Bucholicis humilem ſtylum ſeruauerit, ſed non neglectum, & plurimarum rerum eruditione reſertum: in Georgicis elaboratiſſimis, quod ſummam terrarum, cœli, & ſyderum, & ventorum, & fluminum naturam mirificè dimenſus ſit, eximijsq; interim iudicijs ſuſceptam de re agraria ornauerit materiã: & ſuper his, quoniam altitudinem Heroicã ad ſummam gloriam euexerit in libris Aencidos. In quo minor equidem Plutarchum, tantæ peritiæ virum, ac multarum rerum commentarijs, ac hiftorijs illuſtrem, & qui iam homo Romanus à Traiano ſummis honoribus ornatus, ac conſulari poteſtate in Illyrium miſſus, Suida teſte; Theſſalica tamen fide, nec ſine inuidentię nota ingrati animi, cum minimas vſq; nãcias Homeri admiratus ſit, tranſeo quod maledictis tam acriter in Herodotum inuectus eſſet; ne vno quidem verbo dignatus ſit commemorare Virgilium, quem nempe agnouiffet climatiffimo ſuper omnes poëmãtẽ, grauitate Romana, ac Romanorum geſta miro compendio amplexum, merito cunctis poëtis ab omni cõuo fuiſſe præferendum. Relinquo innumera paſſim iudicia, vnde poſt emendicata tot Homeri encomia hic inclutus vates non fuiſſet à Plutarcho poſthabendus.
- E** Nam in hanc ſententiam, qui præferant Virgilium Homero, grauiſſimos inuenio, ac ſumma eloquentia præditos noſtra ætate ſcriptores; Marcum Antonium Sabellicum, Iacobum Sadoletum, Hadrianum Cardinalem, Bembum, Andreã Nauagerium. Maior ille ingenio, inquit, Sabellicus, hic diligentia: ille copia, hic venuſtate: plus ille carnis habet, hic neruorum: Succenturiatur illi Antimachi grauitas, Heſiodi copia, Theocriti proprietas, Apollonij diligentia, Piſandri ferocia; Huic noſtro Macri elegantia, Silij maiestas, Papinij robur, Lucani vigor, Flacci indoles, Ouidij copia, & vrbãitas. Equidem verò hoc vno tantũ

Homeri
exquiſita
conuiuiũ.

Virgilij
tres præro
gatiua.

Excellen
tia à maie
ſtate vrbis

In Bucho
licis.
In Georgi
cis.

In Aenc.
Plutarchi
emulatio
in Virgil.

Mirũ Vir
gilij nota
tur iudi
cium.

Græcorum
poëtarum,
& Latino
rum cen
ſura.

*Mirū Vir
gilij nota-
tur iudi-
cium.*

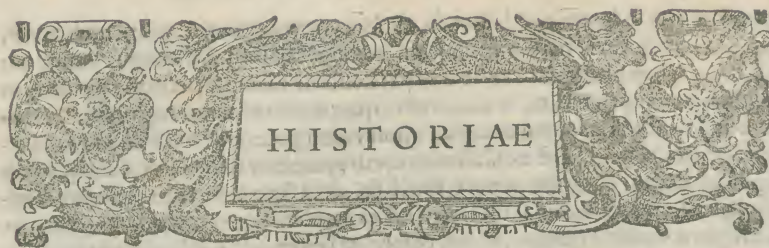
*Occulti o-
dij dissi-
mulatio.*

tum loco sublime Virgilij iudicium ausim conferre, vel etiam præferre cæteris A
Græcorum ingenijs: quippe arcanum quendam sensum in calce tam lauti con-
uiuij eum comprehendisse putandum est. Cur hic poëta vini libamen à Regina
Didone celebratum, non similiter post Reginam Aeneam, posuerit libasse? quæ
erat ritus illius institutio, vt quemadmodum regina id dederit symbolum inite
cum Aenea amicitia, mutuam & ipse redderet gratiam, reciproquæq; eodem
libamine significaret amorem. Hac ergo in parte magnum videtur ingenuosif-
simus poëta subtrixisse arcanum: nempe quoniam id libamen pro illorum tem-
porum superstitione, quoddam veluti sacramentum erat habitum; nephas idcir-
co poëta existimasset, & Aeneam similiter libasse. qui sic adstrictus sacro liba-
mine, deorum, & præstitæ fidei incurrisset odium: stantibus præsertim illorum
fatis, vt ventura nepotum, arma surgenti iam tum Cartagini illatura essent exci- B
dium. Quapropter poëta in gratiam potius, & applausum Augusti Cæsaris, æ-
mulatus videtur in Didone miserabilem reginæ Cleopatæ fortunam,
quæ cum M. Antonio simul Augusti armis fuerit tunc infelicitè
debellata. Ne id ergo in probrum venisset Aenæ, non modò
dissimulauit in eius persona libamen celebrare; sed quasi
in contemptum finxit dedisse Bitiæ (vt videtur) ver-
næ bibulo, qui loco libaminis exaltauit totum,
in augurium fortasse, quod Romani si-
militer Carthaginis imperium tunc
temporis exantlauerint
totum.

LIBRI QVARTI FINIS.



HISTO-

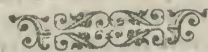


DE VINIS ITALIAE.

Et de his, quæ Romam conuehantur.

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI,
ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER QUINTVS.



P R A E F A T I O.

A



ITALIAM meminit Aristoteles ex traditionibus antiquorum, in Politicis vii. dictam fuisse olim Oinotriam, ab Oinotro rege. qui primum inquit, agrorum, ac vinearum culturam illos populos docuerit, ac multo prius quàm Cretenses comestationum instituta illis dederit. Ex quibus certum argumentum habetur, quòd quanquam antiquissimæ famæ legantur apud Græcos auctores tot in illis regionibus vinorum genera, quæ toties commemorauimus Cretensia, Chia, & alia in

Aegei maris Insulis generosa, Maronea in Chersoneso Thraciæ apud Homerum grandiora, Mætonia iuxta Tmolium montem in prima fronte Asiæ, Pramnia celeberrima, & innumera alia. Nihilominus non dubia coniectura fit, quòd Arcades aduenæ illis sæculis, & qui primi Oenotrij coluerunt Italiam (quod tempus computatur ex Berosi historia, ex Catone de antiquitatibus, & ex Dionysio Alicarnasseo de primis Aborigenum temporibus, ducentis quinquaginta post diluuium annis, multò ante Troianum bellum) hinc planè coniectari liceat, quòd hanc præ ceteris suis regionibus inuenerint terram in natura vini fecundiorē. Quoniam verò longo vsu constat apud Sapientes, quòd Nihil simul inuentum, & perfectum: circà illa prima vinorum instituta, videntur præfati Latini, à Saturni vsque, ac Iani temporibus, vel frugali contenti fuisse agrorum; ac vinearum cultu, vel cùm postea Romani ad imperium propagandum intenderent; omnem hanc illis Insulanis, & Græcis reliquisse industriam. Verumtamen quam maiorem quærimus præ illis externis vinorum famam, quàm generosi Falerni antiquissimi nominis in Italia, etiam apud ipsos Græcos, Amimæi, & Mamertini in Sicilia, Pucini in ora Istriæ, & Prætextiani in Picenis? & quæ postremis his temporibus & copia, & generositate, vel antecellunt, vel certè

*Vinorum
primus cul-
tus in Ita-
lia.*

*Generosa
vina in I-
talia.*

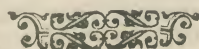
certè illis non videntur posthabenda, Græca cognominata, Latina, Lachrymæ, A
 Ischiæ succosa vina, suauius Trebulana, innumera alia. Ad quorum omnium
 nunc accingimur historias: unde hæc particularis exercitatio, tum ad notitiam
 singularium proprietatum, & causarum, quas diximus penes regiones, & tem-
 pora adeo variabiles: cum etiam ad usum videri poterit necessaria, atque alte-
 ra doctrina. Quod sæpè ex Galeni decreto protestati sumus. Ut, cum quæque
 regio sua habeat vinorum genera, facillè sit, circà hæc præsertim communia in-
 stituta versatis, ad vnius singularis vini exemplum, quæ quisque inuenerit in
 sua regione similia in magnitudine, colore, & sapore, & in reliquis qualitatibus
 sub eadem classe reponere, ac decernere. Quocirca dum superuacaneum exi-
 stimamus antiquata illa, ac nulli vsui genera perquirere, & ea quasi in vmbatili
 scena hic representare; in his quidem historiis conscribendis hac vtetur mo-
 deratione, vt non longè discedendum sit ab Italiæ vinis. tum quia in his maxi-
 mè Italicis quæritur generositas, præsertim ad usum; tum etiam quia vetustis-
 sima illa cum externis, quasi exoleta, ac nostro vsui superuacanea, venient ta-
 men frequenter in exemplis recensenda: & non minus Rhetia aliqua, Gallica, B
 & Hispanica, necnon Cretica, erunt opportunè suis locis interserenda. Qui-
 nimò & quis dubitet, quod nec audebimus in cunctis? quandoquidem nul-
 lam inuenimus Italiæ partem, dum licuit cum iunior essem, fecundissimas
 eius, per Apennini vtrinque iuga à supero ad hoc inferum mare perlustrare re-
 giones vsque ad Alpes; nullam penè inueni terram, quæ non sua aliqua ha-
 berent vina laudabilia, & pro rata parte ad olygophora etiam illa antiquorum, C
 ac Pramnia referenda. In Urbem Romam, quoniam est ferè cunctarum na-
 tionum conuentus, ac in commune veluti selectarum rerum, ac vinorum Oino-
 nopolium, conuehi videmus vndeunque magnam eorum copiam; de his om-
 nibus præcipuè breues, ac luculentas ad usum conscribemus historias. In qui-
 bus aliquem quidem sectabimur ordinem regionum, ac generum: plerunque
 tamen permiscuas habebimus narrationes, ac communem unicuique dabimus
 locum. Vicinitatem interdum sectantes, & similitudinem: quorum empyricam
 magna ex parte faciemus descriptionem, ac leni stylo interdum, vt decet gra-
 tam communiter materiam tractare, non ab re videri poterit ad topographicas
 historias, ac particulares quorundam locorū circumscriptiones descendisse, nec
 non delectabili aliquo eas adornare poemate. Nec singulariū vinorū in cunctis
 præstandam velim fidem gustui proprio, quàm curialibus potius vinorum in-
 stitoribus, ac cauponum certis locis testimonio vtetur, adhibito tamen iuxta
 præscripta à nobis præcepta aliquo nostro iudicio. Immo ob temporariā, quam
 videmus cunctarum rerum mutationem, necnon cōsuetudinum, ac tam varium
 indies vinorum, ac vinearum cultum; relinquam etiam multa aliorum iudicio
 in posterum perpendenda. Verum ad vberiore historiarum explicationem:
 cum ex omni censu vinorum alia grandia decernenda sint vina, alia verò ex dia-
 metro opposita, & perexigua, quæ olygophora ob id appellauit Hippocrates, &
 tertium genus his affine mediocris roboris; propterea iuxta demonstrationem
 propositam secundo libro de communibus harum differentiarum causas, à ge-
 nerosis Italiæ vinis faciendum videtur initium. Ac primū breui quodam ex-
 cursu communem Italiæ proponemus dispositionem, unde gignendis vinis pe-
 nes illas causas sit maximè idonea: quæ norma esse poterit de iudicijs & causis
 in quorumcunque historiis assignandis. E

Ordo tra-
ctandi.

De exter-
nis.

Ordo, ac
stylus hi-
storiarū.

Tria com-
munia vi-
norum ge-
nera.



DE

A

De naturali fecunditate Italiae producendis vinis.

DE fecunditate terrarum, ac vinearum, quas causas in primis comentarijs meditari sumus, tam naturales, quam à cultu; eadem causæ in historijs, quas hinc descripturi sumus de vinis Italiae, deq; eorum natura sient sensibus ipsis perspicuæ. Quas pertingere, nec historiae abhorret stylus, Aristotelis, ac Theophrasti imitatione, qui cum de natura animalium, & de plantis profiterentur historias, easdem præterea de generatione, & de causis tractantes videntur illustrasse, ac amplificasse demonstratione. Quapropter, & Strabo, qui cum & noster hic stylus communis esse debet, quamquam se simpliciter exhibeat

*Historiae
naturalis
stylus.*

B

Geographum, & terrarum descriptorem, visus est tamen in hoc æmulari, si non superare Ptolemæi Cosinographiam, quia & naturam locorum perscrutatus, apertè se philosophum nominat, ac naturalem philosophiæ partem describere professus est. Causas verò omnes hac in parte considerandas alias quidem naturales esse proposuimus, à proprio genere, ac genimine, vitis, agentes, formales, materiales, finales: alias verò circà cultum versari, quem proficetur nobilissimus Agricola in Georgicis lib. 11.

*Quare agite, d' proprios generatim discite cultus
Agricolæ, fructusq; seros mollite colendo.*

Quo nomine cultus, obseruandas docet & regiones, & loca, & tempora, terræ situm montes, & plana, & qualitates, vëtorum afflatus, fluminum incurfus, & imbres, & maris, & aëris auras. quas & nos sectabimur causas in descriptionibus locorum partiaribus. Nūc verò in cōmunibus iudicijs duas præcipuas causas proponemus considerandas de totius Italiæ fecunditate: Vna quidem versatur circà naturalem Italiae dispositionem, ac vegetalem fomitem terris insitum, qui propria frugibus, ac confitis vitibus præbeat alimoniam: & altera est à circūflui maris afflatu, ac benigna, quæ à marinis aspirat aura ad fecunditatem. Nempe quæ longo excursu septingentorum milliariorum sub mediocri cœli temperie, à trigésimo octauo in quadragesimum quintum gradum constituta, post amplissimas Alpes à Ligustica ora, per Rhetios montes, & Heluetios vsq; in extremam Istriam patens, subinde duplici mari, supero, & infero circumflua, ac peninsula sicut apertis intimè meatibus ab vtroque mari tota peruia conijcitur aquis, ac

*Cultusque
sint partes*

D

fluctibus, qui terram attemperant; ita & perenni fomite intimi caloris, vegetaliq; spiritu fouetur. Cuius naturalis fomitis, ac conclusi calori manifesta passim in tota Italia apparent vestigia, quæ non mirum, nec perfundiori dicta, fuisse nos in 1. & in 1111. de Thernuis libro innumeris exemplis attestat sumus. Cum ab Aetnæ æstuarijs in Sicilia, omni sæculo admirandis, disseminati huius caloris in adiacentes Siciliae insulas Aeolias, & hinc per Tyrrheni maris oram, in Calabriam, in Campaniam sub Vesuuio se se exhibent, in Puteolano, in Cumani antris, in Aenaria, & Prochita, supernè in Campania bullientes ad lacum Sabatis aquas feruentes sub Viterbio, lacunæ volaterranæ, ignes ad Petram Malam in Apenninis, in Mutinæ collibus, in Euganeis Patavij, in extremis Istris. In omni denique Italia cum subsistentis naturaliter caloris vbi clarius, vbi obscurius appareant vestigia, præclarum habemus Berosi Chaldæi historici antiquissimi testimonium, Italiam olim arsisse totam, à quo perenni veluti Seminario caloris, ac vegetalis fomitis ad hanc terræ superficiem disseminati, planè arguitur, quòd fruges, ac vites tantam acquirant fecunditatem, ac robur producendis vinis incomparabile. Percurrantur hoc situ meridionali in orientem, quæ terræ generosis vinis sint illustres, quales post igniferam Siciliam sunt Creta, Rhodus, Thafos, Lesbos, Chio, Cypros, Achaia, Peloponnesos, aurea Chersonesos Thraciæ, inferioris Asiæ vsque in terram sanctam felicissimè olim prouinciæ, omnes

Italiae situs, ac dispositio.

Calidi fomitis vestigia in tota Italia.

Terræ vbi que vini feræ.

*A marina
aura fecun-
ditas.*

*Italia fecun-
ditas à
cultu,*

Ex Plin.

Cap. vlt.

*De regio-
ne, & loco*

nes hæ, aut Insulæ sunt generosæ, & quæ præcipuè subsistentis eiusmodi caloris A
aliquam contineant naturam: aut literales, ac maritimæ sunt terræ, quæ bene-
ficio gaudeant vegetali, ac purissimæ auræ, quæ à marinis aspirare solet omni
naturæ fecundissima quæ verò ratio sit de vinis Hispaniæ, quæ & longinqua à
marinis adeo producat generosa, vel alio loco à nobis, vel a peritis Hispanis e-
rit explicanda. Magna quidem opinio est inter omnes sapientes, quod Mare ad
salubritatem aëris, ac terrarum, & ad communem frugum vbertatem optimam
conferat partem, quod æquabile cum sit vbique (vnde æquor rectè cognomi-
natur, & vniuersum Oceanus) quaque versum immensis spatijs super terram pā-
ditur, nec obice impeditur montium, perenni, ac libere gaudet aspectu cœli, ac
syderum, præcipuoq; solis splendore fouetur: quare cum celo mutat colorem,
ac turbinibus ventorum, & ipsum turbatur (vt Aristoteles in problematibus de-
monstrat). Ex his non videtur dubitandum, quin mare vniuerso sui ambitu ter-
ras, vel admodum, vel remisè pro varietate situs foueat, puritatemq; auræ aspi-
ret, & vt mediocrem impertit calorem, sic & frigidas aëris auras suo attemperet
tempore. Proximè verò cum ab australi, ac orientali simul fauore aspiret in Ita-
liam, concludendum videtur, quoscumque celebrauerit antiquitas Alcinoi, aut
Phæacum hortos apud Homerū decantatos; nūquā vberiores extitisse quàm in
Italiæ campis, ac vineris, viridarijsq; omni genere frugū, si non mole, mediocrita-
te, ac bonitate ornatissimus. Omnem causarum efficaciam, quas diximus ad fecun-
ditatem necessarias obtinet Italia, ac vina ob id producit generosa, si non
illa hodie Falerna, quæ vigorem maiori ex parte aquirebant cultu, & vetustate
(vt dicemus) at non admodum illis inferiora habet, Græcum, Lachrymam, Ami-
neum, Clarellum, innumeraq; quæ narrabimus alia genera. In hoc quidem iu-
diciū incomparabilis fecunditatis Italiæ, inuenio ex antiquis venisse primū
M. Varronem in 1. de re Rust. cap. 11. etiam à cultu. Quam inquit, & benigni-
tate cœli, & situ, & temperamento caloris, & frigoris, & omni sui parte fecun-
dissimam, nullam cultiorem Italia videri terram. Vt non modo cuncta neces-
saria producat ad vitam, sed etiam egregia. Quod Far. inquit, conferam Cam-
pano? quod triticum Appulo? quod vinum Falerno? quod oleum Venafro?
In quo agri iugerum denos, & quinos culcos fert vini mensura, quæ ad nostri
temporis vsum ducentos superat cados. Causa verò tantæ fecunditatis ter-
rarum, ac Italiæ quam ex ipsa locorum obstruatione proposuimus insignem à
maritima aura; inuenio eandem, & à Plinio explicatam lib. xiiii. cap. 1111. D
qui de Pucini vini fecunditate in Istria, hanc præcipuam, inquit, habet cau-
sam, Quod Pucinus ille ager, saxeo colle, maritimo afflatu fecundetur. Cu-
ius miro iudicio concludimus eam fuisse vinorum in Italia fecunditatem, vt ex
innumeris, quæ in toto orbe terrarum commemorantur generibus, duæ partes,
inquit, inueniantur esse Italiæ, quam longe maiore esse nostro tempore fecun-
ditatem (vt nonnullus alias non defraudem hac laude regiones) iam ex ipsis præ-
cipuis (quæ minima tamen erit pars) constare poterit historijs.

Falernum vinum antiquis generosum in agro Campano.

FALERNVM vinum cum in illa claritate rerum, ex Italia apud Græcos, E
& alias nationes venerit in tantam gratiam, fueritq; ad vsum in Antidotis
communiter electissimum; præclarum nobis præbet argumentum, quanta sit
temporis, ac rerum cunctarum vicissitudo. Vnde cum à multis iam sæculis ad
hanc vsque ætatem vix nomen, nec genus retinuerit, non defuerunt ex posteris
scriptoribus, qui secuti nominum etymologiam, alij à Phaleris in Picensi di-
ctum putauerint, cuius hodie peruetustæ vrbs manent in Firmano vestigia, ac
Faleronum vocant. alij verò à Faliscis deductum in Herruria populis, qui suo
adhuc

A adhuc Muscatello nobili vino, apud externas etiam nationes gloriantur. quæ genera non ab re fuerit hætenus commemorasse. Caterum excultis melius ad hoc tempus historijs, ac nouis excitatis cosmographis, non dubium est agrum Falernum in Campania esse. Sed cum elapsis iam multis sæculis, non ille extiterit in ea generosi vini prouentus, nec satis explicatè id ab antiquis, nec à Plinio eius locus, tanquam rei suo tempore notissimæ assignetur; id aliquam fecisse videtur ambiguitatem, quam nunc dissoluemus. Adhibitis ad maiorem fidem clarissimi viri iudicio Aloysij Carrafæ Falerni agri D. ac Stilliani Principis titulo in Lucanis ornatiss. qui eius familiæ in tota Italia, & ex Illustrium Colummensium sobole splendidissimus, ac in historijs, & cosmographicis studijs præclarè versatus, iam heroico studet animo illam Falerni agri, ac suorum vinorum gloriam ad antiquum illum cultum reuocare. De Falerno ergo agro apud

B Plinium libro xiiii. cap. v. hæc legitur descriptio. Totus hic Campaniæ tractus, qui à ponte Campano incipit, læua petentibus vrbaniam Coloniam Syllanam, vitiferos habet colles, generosissimo vino nobiles, quod à regionis nomine etiam Falernum appellatur. quæ verba iam mutatis rebus subobscura, sic videntur elucidanda. Pontem intellexisse super Lirim fluuium via Appia, qui etiamnum extat, ac vulgò Gariglianum appellatur: à cuius læua scilicet Liris amnis, petentibus antiquam Sinuessam ad mare, in quam deducta olim legitur à Sylla in sua proscriptione Colonia, incipit ager Falernus, ac vitiferi in prospectu ad Sinuessam spectantur colles. Quos inter tres erant hac præcipuè fecunditate celebres, Massicus, Gaurus, & Faustianus, ac ex eis toridem erat cognomenta, ac differentia ipsorum vinorum. dicente item Plinio. A ponte læua

C petenti Falernus ager incipit, Faustianus autem circiter quattuor millia passuum à vico propè Cedias, qui vicus à Sinuessa sex millibus abest. Nec vlli vino maior auctoritas. Solo vinorum flamma accenditur. tria eius genera, austerum, dulce, tenue, quæ quidem ita distinguit, summis collibus Gauranum gigni, medijs Faustianum, imis Falernum. Nulla alia clarior est hac Plinij historia: nam & ceteri auctores illi consentiunt, & quanquam in aliquibus dictis perplexa sit, planè tamen consideranti, tum naturam explicat talium vinorum, ac differentias; tum præcipuè, quia manifestam continet causam, vnde tanta vini celebritas exoleuerit. Massicum plerique cognominat, digniori quasi nota, bis, & ter repetit Virgilius, sed planissimè in vii. Aeneid. illis versibus.

D ———— verunt felicia Baccho

Massica qui raris, & quos de collibus altis

Aurunci misere patres. Et reliqua.

Quo loco Seruius interpretatur Massicum in ora Campaniæ montem, qui optimo vitium genere, & vinis Massicis celeberrimus esset, quod & Horatius commendat in primo.

Est qui nec v eteris pocula Massici.

Quod & à suo die natali seruatum testaceo vase ad senectam vsq; meminit, illiq; applaudens languidum vetustate factum nominat ode xx. lib. i. i.

O nata mecum consule Manlio, Et inferius.

Quocunque lectum nomine Massicum.

Descendi, Promere languidiora vina.

E Silius quoque Italicus pluribus locis, sed notatù digna habet in vi.

Viniferis latè florebat Massicus arvis.

Miratur nemora, & rorantes sole racemos.

Et item.

Massicus vitiferis ardebat nomine glebis.

Forte, acre, vetustum, indomitum poetæ cognominant Falernum. Fumosum Tibullus libro i. eleg. i. quod diu sub fumario esset exiccatum, & fumo imbibitum, ex Horat. in i. i. carm. ode ix. vt suo loco docuimus, Ex quorum au-

E e

torum

Ex Plin.

Genera, et
differentia.

Massicum
vinum, &
eius mons.

Falerni
qualitates

*Mons Fa-
lernus Mo-
dragone.*

*Cæcubū in
Falernis.*

*Ciceronis
dictum.*

*Celius no-
tatur.*

*Falernum
cur defe-
cerit.*

storum dictis non obscure eliciuntur eius vini proprietates, & de loco, vbi gi-
gneretur, & quod ex natura soli rorantibus racemis, nobiles ad id vinum pro-
ducendum conciperet prerogatiuas. Primum satis aperiunt, quod in Campa-
nia felici, & monte Massico, seu Gauro, qui est apud Sinuessam, & Lirim fluiū
gigneretur, qui hodie mutatis locorum nominibus, Monte dragone à posteris
Italici fuit nuncupatus, fluuius verò Liris Garigliano. Notatur & situs ipsorum
collium, qui in prospectu maris erga Sinuessam, vbi solū, ac balnea æstuant
fulphurea, & vsque à vicinis Baijs, ac Puteolis repentes concipiunt auras, quæ
illos iugiter fecundant, vnde tam generosa gignere potuerint vina. Quam na-
turam & Plinius notauit sæpè Massicum montem sulphur exudasse, eandemq;
& vigoris eius in vinis ponit causam, illis verbis: Solo vinorum flamma accen-
ditur, & Silius similiter, Rorantes sole racemos: & item, Vuiseris ardebat
Massicus vuis: significans hunc certum cultum seruari solitum, vt vitibus pumi-
lis vix sole, ac soli ipsius ardore aliquandiu passæ fieret. Qui apparatus vuarum
erat antiquis, & etiamnum seruatur in vinis Creticis in Candia, contortis quo-
que pediculis racemulis, vnde quasi passum fieret vinum, ac diū admodum
durabile, quod Cæcubum propriè hoc loco videntur dixisse veteres, quemad-
modum in prioribus commentarijs diximus, ac dicemus amplius in sequentibus.
Id vini robur ob vetustatem tetigit Horatius, veteris commendans pocula Mas-
sici. Notatū verò dignum occurrit Ciceronis dictum, teste Macrobio libro 11.
Saturnal. cap. 111. qui cum apud Damaspum cenaret, ac is diceret, bibite
hoc Falernum, annorum quadraginta est: respondit Cicero, Bene ætatem fert,
significans quanquam longa esset ætate adhuc robustissimum. Cæterum noua
hic quæstionis suboritur occasio; An hæc loca, & Campanus ager hæc nunc
producant vina, vel quæ causa fuerit cur defecerint? Non defuere hætenus ex
bonis scriptoribus, qui primo aspectu existimauerint vinum græcum vulgò nū-
cupatum, cuius hodie tam celebris vsus est, Falernum esse. Sed hæc exploden-
da opinio est, pro diuersitate locorum: quoniam mons Massicus & Falernus
circa Lirim amnem, & Sinuessam descriptus sit, xxx. mill. pass. à Neapoli: at no-
strate Græcum inter Neapolim gignitur; & Surrentum, vbi mons de Summa,
& de Turre ad eius radices nobili oppido cognominatur, vt mox dicemus. Cur
defecerit Falernum, iam indicauit morali dicto Plinius: vt quoniam temporis,
sicut cæterarum rerum quidam proliens est, & occasus, culpa colonum suo
etiam tempore deficere inceperit. qui magis copiam inquit, studuissent, quam
bonitati, neglecto scilicet vinearum cultu, & apparatu simul vini illius ad solem,
quemadmodum diximus: Immo cum Falernum Galeno teste, esset in Antido-
tis, & in Theriacis celebre, eius defectu, Collegia Medicorum Italiæ, non Græ-
cum vt minus validum, sed Maluasiæ, quod dictum est Creticum vinū, è Can-
dia insula communiter substituendum decernunt.

De Cæcubo olim vino, & Sinuessano in Campania.

EX antiquis multi quoque exempli est Cæcubum vinum, quod aut idem
erat cum Falerno inueteratum, aut ab eo parum differens. Nam eodem
breui tractu sub ponte Campano, qui extat super Liri celebri amne, à sinistra
petentibus ad proxima vsque littora descensus sit, vbi olim Sinuessæ, & Cæcu-
bum. Vbi præter Falerni colles, quos dicebat Plinius vinis generosis fuisse
vberimos, vt in summis Gaurano prima esset laus, in medijs Faustianum gi-
gneretur, in imis Falernum, ac triū propterea saporum, austerum, dulce, tenue;
ad alteram partem in ora maritima, vbi Sinuessæ, inuenimus Cæcubum vinum,
quod videtur quidem cum eisdem Falernis comprehensum, hac tamen præro-
gatiua vetustatis distinctum, vt, siue à loci situ sub marina aura, siue à certo cul-
tu,

- A *tu, id maximè perenne existeret, ac vetustissimum seruaretur, ita vt vetusta quæque vina hoc Cæcubi nomine interdum dicta legamus. Locum, & genus distinctum compendiaria illorum dictorum descriptione explicuit Strabo libro v. A Circæo inquit promontorio vsque in Campaniam, cum fertilissima sint loca, præter littoralia non pauca, quæ palustria, ac insalubris aeris vsque Pometiam, & Setia quædam, quanquam petrosa, ac montana. ipsa tamen non inculta, neque infructuosa sunt, sed læta præbent pabula. Cæcubum quidem licet paludibus adiaceat, vineta tamen vini feracissima præcipuè enutrit arboribus. Adhuc verò planè magis & loca, & ipsa genera insinuat, dum subiungit: Sinui Caietano contiguum est Cecubum (scilicet littus) cui supernè adiacet vrbs Fundi in Appia via. Tota hæc ora præcipua adeo vina generat: Verùm Cæcubum, & Fundanum, & Setinum, sicuti & Falernum, & Albanum, & Sataganum inter nobilia numerantur. Sinuessæ in Setino sita est sinu, à quo nomen sibi vendicauit, cui proximè balneæ calidæ celebres. Ex quibus Strabonis verbis, per Setinum, & Cæcubum cum antiquis idem vini genus intelligendum est, in Setano agro genitum, qui Cæcubo littori est affinis, vbi olim Sinuessæ colonia cum balneis, nunc diruta. quamobrem validissimum cum esset vinum, multa aqua, vel cum niue temperandum admonet Martialis.*

Ex Strab.

Martialis.

- C *Setinos moneo multa niue frange trientes. idest breues cyathos. Consentit Plinius, Cæcubum inquit, in Amiclano sinu, quod iam intercidit & incuria coloni, & loci angustia, vinum propterea Cæcubi nomine vetustissimum intelligitur, & quasi ad delicias, & in magnis fastis seruari solitum diutissimè, quod & Horatius indicat, primò carminum pro Augusti victoria, ode xxxv i.*

Plin.

Horat.

*Nunc est bibendum, nunc salendum,
Antehac nephas depromere Cæcubum, Cellis auitis seruatum.
Et in i. libro ode xlii. centum annos indicans seruatum coenis pontificijs.
Absumet Hæres Cæcuba dignior
Seruata centum clauibus, & mero
Tinget pauimenta superbo.
Pontificum potiore canis,*

Planè in libro de vinis Galeno adscripto legitur, Romani inueteratum diu vinum Cæcubum vocabant, & in libro Galeni proprio de cibis bo. & mali succi quasi commune id nomen inueteratis vinis indicat, vinum Cæcubum, inquit, cuiusnam fuerit generis haud planè cognoscas.

Galen.

Fundana, & Amiclea olim vina.

SAEPE etiam inter hæc generosa, & cum Cæcubis clara mentio fit Fundani, & Amiclei vini, vbi vineta locis paludosis, ac populneis & robustis propterea confita, meminit Plinius libro xlii. cap. vi. Planè verò Martialis eundem indicans Fundanum, & Amiclanum sinum, eumq; paludosum, ait:

*Cæcuba Fundanis generosa coquentur Amyclis
Vitis, & in media nata palude viuens. Et alio loco inuitans amicium.
Hæc Fundana tulit felix, quæ & ipse bibes.*

- E Porro nostro tempore hæc loca, quæ littori præsertim adiacent, à Neptuno, Taracina, & in ora paludis Fundi, vsque ad Caietanum sinum, vbi Formiæ non procul erat vrbs amoenissima, rure quoque M. Tullij percelebris; post illam Romanorum claritatem, omnia vix aliqua illius amoenitatis seruant vestigia. Vnde minus frugifera arua, ac crebris pyrtarum excursionibus deserta incolis, & minus culta, ex soli tamen natura vberissima, adhuc multis locis, præsertim circum Caietam, & vbi olim Sinuessæ, virentia passim spectantur nemora olæarum, myrti ac lauri, & citrorum naturalis fecunditas. Atque hinc manifestum fit,

Campaniæ
loca cur
minus fecunda.

Ec 2

vnde

unde deficiat interdum natura, ac terræ inertes quodammodo consenescent, A
quia deficiente incola, ac studiis hominum in alias curas distentis; simul & ipsa natura terræ exolefcit, ac in deterius lapsa nec Falerna illa gignit.

Suessæ Pometiæ agri amœnitas, ac vineta.

*stellates
campi.*

A Vetusta Sinuessæ, quæ priscis temporibus deducta fuit à Sylla Colonia, littorali situ inter Urbem Romam, & Neapolim, agri Falerni, & suorum collium antiquum obtinuit dominium; ea quidem postea crebris bellis disiecta, tradunt historiæ alteram Suessam Pometiam dictam. B
VI I I. mill. pass. intervallo, per eadem fermè tempora & nomen, & dignitatem recepit. Optima præsertim ratione vrbe in hunc locum translata, quod hæc inter Lirim supradictum, & Vulturum permagnos amnes, in medijs Stellatis campis edita, pro singulari amœnitate meruit vel hoc vno verbo celebrari à Cicerone de l. Agraria contrà Rullum Tribu. plebis, qui hæc loca, & Stellatis, antiqui nominis campos appellat totius orbis terræ pulcherrimos. Quam & nostro tempore inter ceteras Campaniæ felicis terras obtinet laudem: ita, vt dum quis consideret amplissimam agri eius ab Appennini cliuis, & inter amnem vtrunque planiciem, quæ pinguibus pateat aruis, lætis pascuis, ac pratis, necnon crebris olæarum, ac citriorum nemoribus, populosisq; multis excultra sit villis, ac vinetis, ausint nobili iudicio quidam asserere, hanc & amplitudine agri, & frugum cunctarum fecunditate, & salubris maris aura, (præter portus opportunitatem) si non superare, alere dixerim ipsam Neapolim. Ornamentis præsertim nouissimè adhibitis ad omnem cultum, Excellentissimi Suessæ, & eius dominij Ducis Antonij de Cardona celeberrima familia, qui Orator hodie adsistit pro Philippo Rege Catholico apud summum Pontif. prudentissimus. C
Certum est, quod eius vineta, si vilo vnquam loco, cum vinis Falernis, & Massicis communicant gloria, Martialis periucunda hyperbole, dum vetustum ex ea Massicum super omnem memoriam consulum visus est eo carmine commendare.

*De Suessanis venerunt Massica pralis,
Condita quo queris consule? nullus erat.*

Cæterum sint alij scriptores, qui vinorum eius agri fecunditatem & gratiam ampliori stylo prosequantur. In quo nempe, præter genera vinorum, pro hac nostri temporis mediocri cultura summæ laudis, ob maritimæ auræ afflatum, D
frugales arbores, & citriæ omni tempore anni, quæ & flores simul fragrantissimos habent, & maturos fructus, quos magnitudine, & forma producant conspicuos, & præcoces primo vere alias fruges, quæ tam Romæ, quàm Neapoli plateas toto anno abundanter adornant. Vel hac saltem à me non est fraudanda celebritate, quod nostrorum patrum ætate, Augustini Niphi Suessani Philosophi clarissimi fuit patria, cuius veneror adhuc incomparabilem doctrinam, ac famam, præceptorem non habui, nisi amplissima eius à primis meis annis in Aristotelem commentaria, & in omnem insuper philosophiam.

Calenum in Campano agro vinum.

Cicero.

E ADEM fecunditate vinorum, quam in Falerni collibus recensuimus ad maritimam vsque Sinuessam, Calenum quoque agrum celebrant historiæ, & auctoritate in primis iam prædicta M. Tullij Ciceronis. Qui contrà Rullum contendens non promulgari debere sub lege Agraria Campanum agrum, nec Stellatis campos pulcherrimos, inter hos Calenum nominat municipium, Atellam, Theanum Sidicinū, vicinosq; alios vicos vsque ad Vulturium amnem, & Cumas. In quo tractu comprehenduntur noui nominis Arx Mondragone, E
Cales,

- A** les, quæ Calui, Caianellum, Garrum à Gauri colle, Cascanum, & alia oppida, ac castra, quæ hodie sub ornatisimi à Stilliano Principis dominio celebrantur. Caleni verò nominatim vina ob vicinitatem, ac conformitatem, quam semper habuit cum Falernis, sæpè cum eis promerentur ab auctoribus commemorari. Vt à Virgilio in VI. qui in apparatu bellico contrà Aeneam, multas in his finibus commemorat vrbes; hac præcipuè agrorum, ac vinearum cultura insignes, quæ à nobis in hanc sententiam venient repetendæ.

Virgil.

Mille rapit populos, vertunt felicia Baccho

Mafsicæ qui rastris, & quos de collibus altis

Aurunci misere patres, Sidicinaq; iuxta,

Aequora, quiq; Cales linquunt, amnisq; vadosi

Aecole Vulturni, pariterq; Satriculus asper,

Oscorumq; manus. Et infra: atque arua Celenne.

B Vbi Auruncos intelligit Sinuessanos patres, quos postea colonia dignos, & supra viam Appiam Theanum Sidicinum, proximè Calenum, quem & arua Celenne dixit, quod Caianellum, & Cales pro Calui oppido, quæ ambo vinis celebrantur. Clarioris verò nominis Calenū: de quo Plinius abundè lib. XI. cap. VI. & Horatius in I. carm. ode XX.

Vile potabis modicis, Sabinum. Cantharis. Et inferius.

Cæcubum, & pælo domitum Caleno

Tu bibes vinum, mea nec Falernæ

Temperant Vites, neque Formiani Pocula colles.

- C** Qui & molle Calenum alio loco cognominat, quasi non adeo crassum, sicut Cæcubum antea dixerat. Locum nunc diminuto cum oppido nomine Carinulam vocant, sub Capuano agro comprehensum, sed Stilliani Principis dominio.

Carinula.

In Caietano præcox frugalitas.

A B Anxure quidem vetusta vrbe in eodem Campaniæ littore, quæ curuus ille sinus centum stadiorum spatio ad Caietanum promontorium pertingit, vnde & ipsi sinui nomen; adhuc viget antiquitate, ac robore situs Caieta vrbs. Cuius æmulatus Virgilius perennem famam, dignissimo eam celebrat carmine in VII.

- D** Tu quoque littoribus nostris Aeneia nutrix
Aeternam moriens famam Caieta dedisti.

Quæ situ scilicet promontorii altissimi, portuq; Antonini Pij opere ampliff. & amoenitate agri vsque ad Lirim amnem decem milliariorum amplitudine, vbi in latas sese aperit planicies, vbi collibus leniter citrà, & vltra Appiam viam eminet, optimarum frugum copia, ac vinorum omnis generis, præcoquaue splendet fœcunditate. Incurrentibus præsertim circà lenes conualles blandissimis fontibus; vt non mirum toto anno, Neapolim, ac vrbs Romæ plateas quasi è cornucopiæ adornent. Quare cùm è proximis Falernis, nullo hic ager careat vuarum quarumcunque prouentu, peculiaris tamen hæc in eo cura habetur, vt pro soli natura, ac auræ maritimæ benignitate, quæ fruges mense Maio, vel Iunio, in ipsa etiam Campania felici proueniunt, hic ante mensem Martium, ac à brumalibus vsque algoribus prouentam anticipent, ac fœcunditatem.

In Capuano vina.

C APVANVM verò agrum videtur Virgilius sub Vulturni fluij nomine significasse, qui cum excurrit, ac à dextris urbem Capuam alluit, posteris Casilinus. Vadofum autem cognominasse, idest, accolis dum inundat perniciosum:

sum: Vt aliàs idem poëta Georgicorum 11. de agrorum fecunditate Glanum **A**
amnem, qui in eundem influit tractum, ab Acerris vsque & Nolanis, eandem
notat inferre perniciem d.

*Talem diues arat Capua, & vicina Veseua
Ora iugo, & vacuis Glanio non æquus Acerris.*

Trebulana. Diuitem dixit Capuam, quod olim inter tres maximas vrbes, Romam, atque
Carthaginem numeraretur, vt L. Florus est testis. Quibus hodie Campanie
locis, & Capuanis agris communia parantur vina, & alba, & fulua validiora,
ac nonnulla cum Muscatelli condimento suauia, quandoquidem Græca nunc,
vinorum laudem, atque vsum. Porro iuxtà Capuam Plinius Trebulana in-
ter generosa commemorat; de quibus opportunè magis cum Trebulano Sancti **B**
Ioannis in Hetruscis dicendum erit.

Formiani vina.

CVM antiquorum generosis vinis connumeranda sunt, Fundana, ac For-
miani vini, & cum his Caietani agri fecunditas, & quæ littorales simili-
ter, ac Romanis spectabiles vrbes, pinguibus aruis, ac deliciosis olim vinetis
ab auctoribus celebrantur, Horatio (vt dictum est) Strabone, & Plinio testibus:
præcipuè ob diuortia, quæ in illis assidua commemorant Romanæ nobilitatis.
Satis verò naturalem indicant cunctorum frugum fecunditatem, quod sponte
naturæ secus illa littora, conspicuo adhuc patent spectaculo arborum perpe-
tui viroris genimina, Citriorum, Pinearum, Lauriq; nemora, intermedijs pas-
sim myrtetis, ac irriguis fontium aquis, quæ & prata, & arbores ipsas irrigant
ad perennitatem. Vinetis (vt Plinius indicat) in populneis pro locorum humi-
litate confitis, lib. x. r. r. cap. vi. d. Iuncta Falernis præponi solebant Caleni vi-
na, & quæ in vineis, arbutisq; nascuntur Fundana. Formiani verò cum circa ip-
sum sinum mira adhuc appareant vestigia, non procul à Via Appia Mola extat
vicus, qui inter antiquas scilicet moles vulgo obtinuit nomen, non à molis (vt
quidam scribunt) farinarijs. Sua verò cum sint quibusq; terris tempora, sicut &
cunctorum rerum prouentus, occasusq; vineas nunc obtinet, ac vina cõmunis
cultus, Ex ipsa verò celebri fama, ac locorum adhuc amœnitate, inter viu-
arum passim aquarum riuos, hortosq; ac antiquitatis monumenta, fuisse hic M. **D**
Tullij amœnissimam in Formiano Villam omnes geographi consentiunt. Idem
verò Martialis cum ludibundus inter alias celebriora Italiæ loca id commemo-
ret litus, excitat & nobis stylum, vt de illius hanc vino historiam suo nunc le-
pido epigrammate concludamus, dum proponit lib. x.

O temperate dulce Formiæ litus.

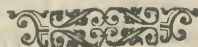
Cuius delicias cæteris suo tempore Italiæ locis anteponit, Tusculanis, Tybur-
tinis, Gabijs, Prænestinis, & amœnissimis Baijs: à temperie aëris, à lenitate æ-
quoris, à iucundissima piscatione. Vbi pisces esca porrecta, vel sibilo accedant
capiendi, illudantq; inquit, nomenclatori Rhombus, Muræna, Mullus.

Frui, sed istis quando Roma permittes?

Quos Formianos imputat dies annus, & inuidus exclamat.

O vinitores, villiciq; felices,

Dominis parantur ista, seruiunt vobis.



Neapo-

A

Neapolis, & Campania Felicis amœnitas circà agrorum cultum, ac vinearum.

VNIVERSAE quidem regionis Campaniæ præstantiam breui sententia excurrit L. Florus, quæ non Italia modò inquit, sed toto terrarum orbe pulcherrima, vnde certamen in ea dicitur Liberi, & Cereris, nihil eius solo vberius, quòd bis solibus vernet, nobiles & amictos vitibus habeat montes, quos meminimus, Falernum, Gaurum, Massicum. Et præterea hinc Paufilipum Aminæo clarum, infra autem Vesuuium, olim igniferum: posteris autem sæculis vinis fœcundum adeò generosis: & quæ partitas penes situm montis videntur obtinuisse dotes, vt à summis collibus robustum græcum habeat, ad imum de Turre gratiosum, & ad latera crassum Mangiaueram, mediocre Nolanum, syncerum Lachrymam, validum Latinum, blandum Surrentinum, & Massetanum, & alia, quæ narrabimus nobilium vinorum genera. Vt summum videamus in hanc terram cælestes gratias habuisse consensum, & quales cognominant, benignum Iouem, solem cuncta producentem, & almam Venerem; adde cum arte & Bacchi, & Sirenum blandicias. Vt si qua in parte Natura decaratos illos antiquitati habuerit hortos, aut campos Elisios, eos egregiè in hoc breui tractu felicissimæ Parthenopes constituuisse fateamur. Præter eximiam in eam cœli benignitatem, & maris, & terræ amœnitatem; vel ipsa Neapolitanæ gentilitatis nobilitas excitat stylum ad historiam, & quas ab omni æua celebres dotes, atque hoc potissimum tempore communiter omnes admirantur, inueteratas diuitias, ac dominia, PHILIPPO AVSTRIO Rege Catholico potentiss. heroicas tam domi, quàm in armis, & militiæ res gestas, ingenitam animis humanitatem, liberalitatem incomparabilem, mores in omni vitæ cultu laudabiles, integram super cætera religionem, fidemq; seruata, ac munificentiam etiam in antiquos Romanos suos constantissimam. Ex his omnibus argumentis, ac altioribus à coelo, & stellis maturæ gratijs concludimus, totum hunc Italiæ tractum cunctarum frugum, ac vinorum in primis generosorum, quæ calore potissimum vegetantur, miram obtinuisse fœcunditatem. At quoniam circà Neapolis blandissimos colles nò tam vineas nobiles incolæ colunt ad copiam, quàm vt omni cultu ad delicias pomiferos habeant hortos, quos topiarijs, ac virëtibusq; citrijs, lauretis, ac myrtheris perpetuò adornent; nobilissima verò genera vinorum tanquam in sinu naturæ sibi reseruent, & quæ è suburbanis abundè proueniunt, non modò in alimenta suppeditent suæ generosissimæ sobolis; verum etiam cum his, quæ ex toto regni dominio, ab hoc infero ad superum vsq; mare Adriaticum colliguntur; nemini dubium quòd sola copia vniuersam alerent Italiam. Hæ quidem optimæ omnes sunt causæ de tanta vinorum Neapoleorum fœcunditate: sed his accedit & altera saltem concausa potissima (quæ vna satis videri potuisset Romanis nostris, præ tot Neapolitanorum gratijs compensatio) annua ex-peditio, ac magna pretiorum emolumenta, quæ illorum copiosa vina capiunt ex vrbe Roma. Quorum computet qui volet, quanti sint hi census, ac vinorum ingens distributio, ex annuis publicanorum hinc Romæ pensionibus. Nam vectigalium vinorum ad Hostiam, ac Ripam Romanam, à tribus hinc annis 1593. quibus hæc scribimus, quinquaginta mill. ducatorum pendent census. ex vectura iumentorum de Campaniæ vinis: vigintiquinque mill. ducatorum: ex aduectis per Tyberim ad Ripam minorem septem mill. ducatorum, præter annua Cardinalium, & Prælatorum almæ curiæ priuilegia: quorum subducto censu doliorum centesimis, & millesimis, quæ habent eius ordinis Prælati ius integrum extrahendi singulis annis ex regnicolarum vinis; ad decem alia pertinet

Genera, et
nobilitas.

Vinearum
deliciæ.

Copia vi-
norum.

Emolumen-
ta ac pro-
uentus vi-
norum in vr-
be Roma.

Vinearum
amenitas,
& cultus.

Lib. 14.
cap. 1.

git mill. ducat. aestimatio. Tanta fit in Vrbe Roma regnicolarum, ac aduesti-
tiorum vinorum distributio: quapropter acrius excitatur illorum vinicolarum
industria ob ingens lucrum, ad exactum vinearum suarum cultum, vt sua vina
carissimo venundent pretio. Quorum omnium vinorum primaria saltem gene-
ra percurrere his breuibus historijs intentio est. De singularibus vero locis,
vel ipsa primo aspectu circa Neapolim maiestas, quae inter duo leuia promon-
toria, à Paufilippo molli circuitu vsque ad Surrenti sinistrum cornu, virentibus
collibus sinum maris, ac suam felicissimam ambiunt Urbem; pulcherrimum in-
star magni theatri praebent spectaculum. Quorum qui ausit elegantiori vtrunq;
stylo plenè, ac exquisitè foecundas exprimere gratias, laudabit is quidem dignè,
ceterum pro dignitate rerum, vix minimam quidem attingere partem fatebi-
mur. An sumptuosas ipsas dixerim Villas, magnificentiam aedium, fontes, vi-
uaria, piscinas, blanda purissimarum aquarum nymphæa, irriguos hortos con-
templemur? an potius ornamenta regalia; longa ambulacra rosetis, ac myrthe-
tis cincta in diuersum xista, ac sublimia basilicæ instar topiaria, conuestitas ex
ordine arbores vitibus prosequar? Vel spirantem vndecunque florum, ac fru-
ctuum odorem, quorum afflatus non modò secus vias, & ipsam Urbem leni affi-
ciunt aura; sed longè quoque ad nauigantibus, in tanta maris, ac portus, ac ma-
gnæ molis amoenitate, miram vndecunque aspirant fragrantiam. De varietate,
ac genere singularium fructuum, quos pro cæli benignitate, ac soli simul foecun-
ditate, & pro adhibita industria, ac cultu, producant innumerabilem copiam,
quæ omnes toto coronant frugales plateas: deq. vinearum foecunditate, quid
dixerit Plinius Visam olim Romæ vnâ vitem, quæ subdiales ambiebat deam-
bulationes, ac duodenas multi praebear amphoras? Narrant fidedigni, ac feri-
bunt quidam haberi in toto hoc Neapolitano tractu arboreas vites, quæ plures
conjugatas simul complectantur arbores, ac singulæ duodenos cados, vel etiam
ampliores vini proferant mensuras. Quocirca laudabili, ac honesta emulatione
videntur nobiles ciues, ac principes cõtendere, vt omni cultu tam frugales Vil-
las adornent, vtq; cunctis naturæ gratijs eas reddant amenissimas. Itaque iam
vetustæ famæ, enarratis Falernis, Cæcubis, & Massicis, eiusq; censuræ alijs vinis;
hinc circà vineas, ac amœnos colles, qui urbem suam videntur coronare, à Græ-
cis quidem de Summa incipimus, in Paufilippo à dextris Aminæum vinum, in
sinistro autem promontorio maris Surrentinum describemus, ac vicinis cum his
comprehensis, secus idem sinistrum littus, regiones persequemur littorales; ac à
Lucania ad Basilicatam ad Daunos, ac Brutios, & in Calabriam progrediemur,
præcipuisq; in eis naturæ gratias in vinis enarrabimus.

Græcum de Summa vinum.

GRAECVM adscititio nomine vinum, cum exoletis iamdiu Falernis,
obtinuerit in Italia, & in Vrbe Roma principem locum; non defuerunt
quorundam bonorum iudicia, vt si id non idem cum Falerno, ex eisdem saltem
vitibus, de Falerno agro translatis fuerit propagatum. Quæ non absurda fuis-
set opinio: nisi decreverim esset ex causis libro 11. iam inuestigatis de differenti-
vinorum, & vnde fruges, ac vina degenerent, hanc esse præcipuam, quod ratio-
ne diuersarum qualitatium in proprio, vel alieno solo manifestè degenerent,
quod expressè notauit Galenus 11. de Sympto. caus. cap. 11. Translatæ, in-
quit, vites in aliud solum, diuersum producant vini genus: communem verò hâc
esse labem certarum frugum, protestatus est Virgilius 11. Georg.

Virgilij lo-
cus.

Nec verò terra ferre omnes omnia possunt. Et inferius.

Salsa autem tellus, & quæ perhibetur amara.

Nec Baccho genus, nec pomis sua nomina seruat.

Enim-

- A** Enimuero si nominis sequamur etymologiam, ex Græcia Græcum, vel potius ex Creta Creticum, deflexa parum in vulgus voce videretur deriuatum. Sed quicquid sit, neq; hæc deductio acceptanda nobis est, ob diuersitatem (vtriusque) regionum, cum illa Græciæ pars, & Creta insula australior sit, & solis calidioribus statim exposita; unde Creticum vinum ferè nigrum, & passum, & crassæ substantiæ. hæc autem quanquam auersa citrà Apennini dorsum borealibus flatibus, & australior sit, ad æstiuum tamen solis occasum inclinans, apertissimè perampla Tyrrheni maris latitudine à septentrionali plaga, quaque à Pyrenæis montibus patet Gallia, frigidis subiaceret aspirationibus, quæ ipsam attemperant, salubrioremq; reddunt, ac vini substantiam, synceram quidem efficiunt, sed tenuem, ac auri splendore perspicuam, ac decoram. *Naturales ergo causæ de vini huius nobilitate, à solis libero aspectu attédendæ sunt, & quas in Thermarum causis adduximus, à soli ipsius intimo fomite, qui vites ipsas, ac vina fecundant.*
- B** Quam causam fecunditatis inuenio tetigisse Strabonem in Sicilia, circà Cataniæ agros ob assiduum cinerem ex Aetnæ incendijs manantem pinguescere, ac vites, ceterasq; fruges illo fomite caloris vegetari ad maiorem vbertatem. Quippe & hic mons vnicus, ad conspectum maris, ac Neapolitanæ vrbis, cum ex sui natura, ac perpetuò intus ingenito fomite per tempora conflagrare sit solitus; ad summum verticem confragosus aspicitur, & arido cinere sterilis, à medio verò infrà nemorosus, quæcunque protendit latera, ac radices, hinc ad Tabias, & Neapolim octo mill. pass. inde ad Surrentum x i i. & à tergo Apenninum versus; Vinetis eiusmodi passim gaudet excoltissimis, ac super omnem Italiam terram, hoc generoso vino fecundissimis. Nempe quæ loca ex soli qualitate, si non arida, omni exuta excrementicia humiditate, & pro aprico assidue solis aspectu, succum gignant, vt Vitruuius quoque sentit producendis vinis syncerissimum. *Differentias verò habet aliquas, pro qualitate situum montis eius, ac Vinearum, necnon pro vario vinitorum apparatu, & pro variabili quotannis temporum vicissitudine, quas annatas idcirco vocant, aut pluuiosas, aut siccas, & vinorum fecundas, vel steriles. Præfertur quod à Summa cognominatur: secundi meriti est, quod inferius ex vinetis maritimis prodit: minus verò probabile exactis ad boream vallibus, & circà Nolam provenire. Ex varijs autè condimentis, quæ diximus in antiquorum vinis adhiberi solita, in nostrate Græco hæc hodie communis ferè habetur ars, vt gaudeant per albumina oui immista, ac agitata inclarescere. quod præcipuum argumentum est, non in colore tantum clarificari, ac mundari; sed edomita sic contumacia substantiæ, ac repressis in eo fumosis vaporibus, & durable diu, & minus capiti noxium reddi, addunt alijs ad maiorem claritatem, vel sulphuris pollinem (vt Plinius meminit) vel salis, vel aluminis. Quas condituras quicquid nonnulli damnant, ac ceu mangonizata, vel facticia vina cum vulgo respuant; nos quidem satis has arbitramur tolerandas, quantum vsus ipse docuit esse innoxias. Hoc potissimum exemplo, quod quemadmodum antiquis, & picata erant vina, & gypto condita, & marinis nonnulla aquis conspersa, vel alijs hodie exoletis misturis excolta; ex quo dum tales misturæ in hoc, & quocunque alio vini genere non mutant substantiam, nec colorem, sed genuinam augeant, vel feruent alium vinorum synceritatem; laudabiles, nequaquam damnandæ videntur. Quale nunc pro singulari exemplo proponitur de Summa Græcum, sic dictum à summo conspectu, quem habet ille mons ab Neapoli Vrbe, ac eius nominis oppido ad suas radices, vbi olim Pompeij erant vrbs, incendio Vesuij montis consumpta, Plinij tempore, ac suo interitu memorabilis à quo & Pompeianum hoc in genere vinum commendatur electissimum: dicente eodem Plinio de generosis vinis lib. xiiij. Pompeianis summum decem annorum incrementum est, nec senecta quicquam mutant. Vnam verò præcipuam in huiusmodi*

*Naturales
causæ.*

Differentiæ

Electio.

*Lib. I. ca.
21.*

*Condituræ
vinis an
damnandæ.*

*Græcū de
Summaolim
Pōpeianū*

*Communis
olim vino
conditura.*

Ff adnauigatis

ad nauigatis vinis animaduertendam consulimus artem, ne dicam fraudem **A**
 nitorum, quod in ipso vinorum apparatu, vel certè cum primùm ea defæcant,
 ac mutant, commistis simul diuersis vinorum generibus, student certa portio-
 ne vnumquodque dolium attemperare: vt pro suo quisque arbitrio forment vi-
 na, varientque non in colore solum, ac sapore, & odore; sed in tota quoque
 substantia mangonizant genera, ac ad placitum nominant. Atque hinc varia il-
 la adhibent condimenta, ex sale, sulphure, alumine, ac aromatis, conquassa-
 tisque oui albuminibus, vel ad colorem scilicet præbendum, vel ad substantiam
 mutandam, vel ad saporem vini certum concinnandum. Vnde institores ipsi
 vinorum, qui ad seligenda ex locis, ac dolijs ipsis vina mittuntur à principibus,
 vix vlla ausint asserere, vel inueniri syncera, quin aliqua saltem mistura alte-
 rius vini sint concinnata. Et quo maiora sunt vina, eo facilius condimenta **B**
 eiusmodi tolerare, vt cocta plerumque uina sub Græci nomine vaneant. Vnde
 plerique tandem ea habent electiora, quæ synceriora, ac gustui maximè ab-
 blandiantur. De synceri ergo Græci natura, ac temperamento, à prædomi-
 nantibus in eo qualitatibus, calidum, & siccum statuitur; cum ex aduerso com-
 plura descripturi simul uinorum genera, minus calida, & minus sicca, & alia
 admodum frigidia, & aquosa, tanta est vinorum in temperamentis suis latitu-
 do. Calidum inquam, ac siccum toto genere est, ac valdè potens, colore splē-
 dido auri, tenuis substantiæ, nec tam odore, quàm tota ipsa substantia, ac sapo-
 re validum, statim descendens ad vrinæ vias, nec inflans, sed maximè nutrens,
 ac replens spiritu venas, & caput. Vnde quemadmodum narrat Græci aucto-
 res de suis Pramnii, & Maronæis, & Plinius lib. xiiij. de potentibus id genus **C**
 vinis, singulas potiones dari solitum iu prima mensa; perraro solent morigera-
 ti, ac bonæ frugis nostri principes vinum Græcum tota mensura bibere, vel pro-
 pinare in conuiujs suis. Nam quamquam in stomacho, ac palato sit primo gu-
 stu gratum, excitat alioqui à stomacho, mediocris præsertim virtutis, & ocio-
 sis incendium, exēstuatque in hepar, ac renibus, & caput impetens, capitalibus
 dispositionibus omnifariam noxijs reddit idoneum. Pessimè verò agit in exu-
 stos, ac malè conciliatos nonnullos, qui robur persuasi, & sanam degere vitam
 primo mane ad cauponas perreptant, ac plenos Græco exantlant crateras, dum-
 que syropos hos iactant contrà medicos, læthales sibi conciliant viscerum, at-
 que humorum intemperantias, omnium morborum acutorum causas. Admo-
 dum verò, vsu etiam moderato nocet podagricis, & artheticis: pro exacta non **D**
 mirum sui tenuitate, penetrans à visceribus, & à capite ad extremas vsque par-
 tes, ac pedum, ac manuum vnguiculas. Vnde Paulus III. Pont. tam exempla-
 ris, ac longæ vitæ senex, vix semel in prima mensa, vinum Græcum gustasset:
 quem morem, & nos consulimus seruandum; vel certè minus negotiosis con-
 cedendum, ac sedentariam vitam agentibus penitus abstinendum, cum ex ad-
 uerso nouerim aliquos, ordinatæ alioqui vitæ, qui vino Græco ob synceritatem
 substantiæ, ac frugalis (vt dicebant) impensæ toto anno domesticè vtentes, ma-
 nifestè sibi, ac omni familiæ abbreviarunt vitam. Et ne per omnia tam gene-
 rosi vini facultates detrectare videar, en pro lege dyslicon.

Vina nocent igitur, si non moderata bibantur,

Et contra semper hæc moderata iuuant.

Vsus ex- Cæterum vt hoc vinum naribus adhibitum, vel perfusus de more pulsibus, solo
trinfecus. afflatu reficit spiritus, & animam sic & in lotionibus mirificè debilia corrobo-
 rat membra: ne principes hic quosdam commemorem senes, qui calenti ex vi-
 no fotu irroratis virilibus, & extremis, se iuuari admodum, ac promptiores
In medi- ad negocia effici affirmarent. Medicamenti vsu, an Græcum vinum sit in The-
camenti. riacis admiscendum: decretum fuit hic Romæ in Collegijs nostris, dum semel,
 & iterum conficeremus Theriacam, id minus esse idoneum. Nam quam quæ id
 Cæcubum

- A** Cæcubum fiat, idest quod in multos syncerum perduret annos, vetustate tamen (vt in multis experiri licuit) mutatur in aqueam substantiam, laporem non tam acri, nec amaro, quam alieno à natura vini, ac Maluasiæ Creticæ propterea melius admiscendum decreuimus. Porro quàm asserunt experti quidam vinitores rationem, adnauigata vina acquirere ex natura maris robur, ac leni illa agitatione citius maturari, ea non caret auctoritate. expressè dicente Plinio, omnium dignarum rerum obseruatore: Thalassite appellant vinum (quasi marinos fluctus expertum) quod vasis musti deiectis in mare, vt quodam loco etiam Homerus attestatur, præcox fiat, & vetustius. quod vini Græci manifesto exemplo confirmant, adnauigatum post primos menses, maturum Romæ experiri, & perfectius, quàm Neapoli, & in cellis Vinarijs diutius seruari. quod iudicium in cæteris forsàn vinis erit habendum.

Vina ad-
nauigata
robustiora

Thalassite
vinum.

Græcum Pausilypum, quod erat Aminæum antiquis.

- A** PRÆDICTO vini Græci exēplo, sicut ab vno genere variæ in differentijs suis deriuant species, hinc disce omnes. Quas inter primum locum Pausilypo (parcant qui aliter senserint) post Græcum merito videor tribuisse: quoniam id inter cætera antiquorum generosa vina, si quod aliud probatum inuenimus, remansit meo iudicio integrum, Aminæum olim nomine. De quo dignum id primum habeo argumentum. Pausilypum παυσίλυπον dictum ἀπὸ τοῦ παύσεως τῆς λύπης, hoc est à pausa, ac curarū cessatione; Vnde & παυσίλυπον erat antiquis in conuiuijs poculum lous dicatum, quod curas abigeret. Quæ etymologiam reuocauit mihi in lucem Reueren. D. Hieronimus Prouenzalis, Neapolitanus, qui amenam hic habet Villā, Theologus, & artium Doc. dignè à Clemente VIII. Pont. Max. in suæ valetudinis curam est cooptatus. Addit & Cæsaris Calligulæ (vt reor) celebratum fuisse memoria, qui ad quietem, ac graues tollendas curas, hic grata haberet diuortia, his versibus ex exculto, & antiquo marmore hic restitutis.

Pausilypi
nomen.

Pausilypus noster qui nunc dat nomina Monti,

Sic dicta à Magno Cæsare Villa fuit,

Quod foret insanis requies fidissima curis,

Et portum sese redderet ille rati.

- D** De propria autem hic Aminæi natura, tres habeo præcipuas auctoritates, Virgilij, Plinij, & Galeni. Apud Virgilium II. Georg. Aminææ Vites inter generosas ponuntur, ac duplex habetur lectio: in Vaticanæ vetustissimo codice sic.

Aminæi
natura.

Sunt etiam Aminææ Vites firmissima Vina.

Quam videtur securus Alciatus in Scholijs Virgilianis ex Aristotele in Politicis Amineos fuisse Thessaliæ populos, qui suæ regionis vites in Italiam transfulerunt, atque ex illis inditum fuisse nomen. In Vulgatis verò codicibus legitur. Sunt & Aminææ Vites: penultima longa, quæ consona magis propriæ, ethymologiæ est: nam ἀμιναιῶν vocem apud Græcos communè fuisse legimus diuersis rebus. Vt Discor. ἀμιναιῶν cognominatur Myrrhæ species, & Itē ἀμιναιῶν τὰ φύλλα Aminæa vitis, ex qua fit omphaciū li. v. c. v. i. Cui de loco cōsensit Plinij historia lib. xiv. fuisse suo tempore in Albano Vites Aminæi generis, ita fertiles in iugo, vt singulæ ternas vini urnas præberent, libras scilicet centum viginti, in pergulis autem singulæ denas amphoras, quod si amphora duas capiebat Vrnas (vt Columella est testis lib. ij.) dolium Romanum nostri temporis impleuisset. Quapropter apud Galenum primo de Antido. legimus ἀμιναιῶν οἶνον non vnum fuisse vini genus, sed triplex reperiri. Post vina inquit, Gauri montis, qua parte Puteolos urbem spectat, vinum quidem in collibus Neapoli vicinis oritur, Aminæum nuncupatum, sed tenue (subdit) & aquosum, nec tale, qua-

Aminæi
genera.

FF 2 le in

le in Sicilia, & in Bithynia nascitur Aminæum. Quibus verbis, si post Puteo-
 los in collibus nasceretur Neapoli vicinis, quos alios intelligas colles, nisi
 Pausilipi hodie Vineris eiusmodi, ac pomarijs amenissimos? adde & a vini ip-
 sius qualitatibus argumentum, iuxta prædictas Galeni notas certissimum. quod
 videlicet album extiterit, tenue, aquosumque (firmissimum tamen Virgilij te-
 stimonio, & cum Falerno cōparandum. Quapropter, & quis non omnē gratiam
 hodie in Græco vino Pausilypo commendet, syncero colore aureo, substantia
 perspicua, bibenti verò adeo suavi, vt nec Maronæis Homeri, nec vanis deo-
 rum conuiuijs cedat? Minus quidem vehemens Græco, est syncerum, odora-
 tumque atque hoc habet suæ bonitatis inditium, vt cum mediocris substantiæ
 sit, nec facile maris patiatur labores, si adnauigatum firmum persistat, non acer-
 bum, nec alienum quempiam conceperit saporem. Alterabile est, & sub ma-
 gnis caloribus, stomacho gratum, facile descendens, vrinæ promouens, nec
 hepatis, nec renibus infestum, nec caput feriens. In vsu idcirco apud Roma-
 nos principes, si quādiu seruetur tota æstate, nec conualescentibus inter-
 dicendum.

Græcum Ischiæ.

NVLLI secundum, vel tertio loco reponemus Ischiæ Græcum gratiosis-
 simum: de cuius insulæ fecunditate iam plenæ leguntur antiquorum histo-
 riæ. Quando præter felicissimam celi, ac maris vndique auram, (vt à Strabone
 describitur) pro insito naturaliter in ea fomite ignis (vnde passim exestuat ci-
 nere, ac magnis sæpe conflasse incendijs legitur) soli naturam obtinuit, vt
 gignendis intus metallis, & auro diuitem, sic & inelyto succo vbique præditam
 (vt paulò ante in causam de fecunditate Vesuuij diximus) abundè frugibus, ac
 vinis præsertim generosis producendis aptissimā. Quæ quanquā cū Græco Prin-
 cipe non contendant robore, varietate saltem & gratia cōmendantur: quapro-
 pter aliud Græcum cognomināt, aliud Latinū cōmuni nomine, quod præter illud
 dulce habetur gratissimū: aliud præterea subaltringēs & quod sobignū vocant,
 leui punctiōe demulcens palatum, & id quidem album, ac substantia vini no-
 ui instar mustea: aliud verò colore vermiculum, & aliud tenue. Primi verò me-
 riti album habetur non aquosum quidem, sed in substantia illa crassiuscula, dul-
 ci, & delectabili suætu quodam, os, palatum, ac linguam contrahens iucundo
 odore, & cum ingenito in ea crassicie pertenui spiritu, in quo tota huius vini
 consistit virtus. Vndè cum inter Pramnina vina, & olygophora antiquorum id
 rectè dixerim obtinere mediocrem laudem; gratum naturæ, ac stomacho est,
 corroborans, & tamen citò descendens, ac nutriendus, nec æstuat in hypocro-
 nijs, nec tentat caput, sed citò transit ad vesicam, & renes, & vrinam prouo-
 cat. Toto anno, si bonam nactum fuerit temporum cōstitutionem, vtile. Mi-
 ror autem quorundam medicorum facilitatem (vt audiui) Paulo 111. Pontifi-
 ce, qui in eius gratiam, vt diutius sub magnis etiam caloribus id vinum serua-
 retur, imputantes illam crassiciem, segmentis ex corylo, vt moris est, clarifi-
 candum, decreuissent. Planè ignorantes quod vini robur totum in ea matrice
 consistit, *κατὸν καὶ σωμαμα* idcirco dictū (vt Galeno quoque teste, in primis com-
 mentarijs fuit à nobis demonstratum) ac ea exempta, ex mediocribus præsertim
 vinis, vt in Romanis experimur, exolescere eiusmodi vini substantiam, vt non
 perduret ad totam hiemem, vnde in nullis videmus ex Ischia aduectis id man-
 gonium adhiberi, quod in Græco admittitur, substantia robustissimo.

Græcum

A

Gracum de Turre.

QUOD sub Vesuuiò à Turre, quæ Tabia antiquis nobile euasit oppidum, Gracum cognominatur ad mare, minus validum in omnibus, quam quod de Summa dictum est. Vinetis minus editis, & quæ in humiliore solo luxuriant, quamquam pro variabili annorum constitutione, non eundem quotannis, habent prouentum; nam sicca præcedente æstate, syncerum magis gignunt vinum, gratum stomacho, facile penetrans, nec adeò caput tentans. Pluviosus verò vindemijs, quasi excrementicia imbutum humiditate, facile permutat, ac crassescit. Quo admoniti longo vsu vinitores, varios adhibent in vindemia ipsa, vt in cæteris vinis apparatus. Vel incoquunt partem musti, vel despumant, itaque de more crassioribus fecibus purgant, concinnantque nonnulli, vel fortis sulphure dolijs, vel aluminis polline, vel etiam segmentis ex tenui corylo in dolium immersis. quam defecatione pro robore substantiæ facilius id vinum sustinet, quàm Ischiæ prædictum, sicque vtilius fit, vt viderim hic Romæ de Turre vinum ex Nolano agro, ac alijs finitimis locis, quæ pro adhibitis suo tempore certis artificijs, adeo essent syncera, vt in magnis conuiujs non inuiderent optimo Græco. Atque hinc iactant regnicolæ, quos sæpè audiui ad Ripam Tyberis (vt communem sibi conciliarent opinionem) nulla conuehi ex regniculis vina, quæ non aliquam obtineant condituram. Vnde, & hoc multi nutrimenti inuenitur, ac operarijs valde vtile.

Continē-
ta, & co-
stura.

C

Gracum de Nola.

SUPERATIS verò à Vesuuij tergo vallibus, Nolanus occurrit ager octo Smilia pars, à Neapoli cum Vinetis suis. Quæ quamquam ex eisdem propaginata sint vitibus, inualida plerunq; gignunt sua vina: ob lacunosam (vt reor) circa Nola humiditatem, ac nebulosam quæ exinde exhalat auram, non frugibus solum noxiâ, sed quæ certis annis populares etiam excitat morbos, vt per autumnum anni huius 1594. ad duo millia hominum interemerit. Quare eius vina non nisi multa adhibita, arte, vel coctione seruantur, & non modò colorem mutant, si adrauentur, sed exolescunt quoque substantia, saporemque concipiunt, vel pinguem, vel acidulum. Quod verò ex finitimis inter Neapolim, & Nola agris aduehitur, à forma prætenfa racemulorum caudæ instar, Coda cauallò vulgò cognominatum, non mediocris est gratiæ in mensis principum, pro admista cum dulcore suauitate mordente, ac sugente linguam. Improbatur pingue in austerum tendens; & quod mutatur colore: quod vitium est hisce vinis commune. Vnde cum per rarò Romam inuehantur, pro sicciore tamen anni tempestate, maius acquirunt robur, saltem coctione: operarijs, ac robusto ventre hominibus non inutilia.

Coda ca-
uallò.

Auersæ vina.

EODEM tractu Liris amnis, ac Falerni agri, nec longius à Nola, sunt Auersæ antiquæ ciuitatis colles. qui aperto magis afflatu calidæ auræ à Puteolis, ac Baijs, vina gignunt post prædicta admodum probata, quæ in rubrum splendida sunt, vel aureo nitore, & odorata. Matura quidem eligere oportet, idest minus cruda, præsertim si recentia in vsum ventura sint: ad ætatem verò seruanda minus matura eligantur, donec in cella vinaria, bene condita proprio calore perficiantur. quod prærogatiuum est in his vinis singulare, vt quanta cedant robore prædictis multis, & Clarellis, & huiusmodi Calabriæ vinis

vinis, cum illis tamen contendant synceritate substantiæ. cum superatis ma- A
gnis caloribus, ad alterum permancant vel tertium annum.

Vinum Mangiaueria, & eius vernacia.

Nominis
ratio.

Note vi-
ni & no-
xæ.
Differētiæ
Vernacia,
seu verr-
cia.

Vsus regu-
la.

Mangia-
ueria se-
cundaria.

Alia no-
minatio.

IN his circa Vesuvium vallibus, & Castellum ad mare cognominatum, quæ-
dam vites inter alias propagantur sui generis, sylvestrem labruscam æmu-
lantes, vinis nigris crassissimis, ac nigro item, crassoque succo prægnantibus.
quas quoniam apri (Verres vulgò appellant) è vicinis sylvis avidè appetunt, ac
depascuntur; hinc & vulgare sortitæ sunt nomen, vt & vinum quoque ipsum
Mangiaueria sit nuncupatum. Gaudet & opacis in Calabria, potius quàm
apricis collibus: quapropter durum vix genus, cum serotina siturationis, B
statutum audio municipali iure, solemnem vindemiam vltra sancti Francisci fe-
stum, & à reformato hinc anno, ad dimidium octobris mensis ineundam. Vinū
exprimitur vis saturo colore, ac substantia nigerrimum, idemque lactis, vel
sanguinis instar crassissimum præter omnia vinorum genera. Habet autem in
suis differentiis, pro locorum ipsorum, ac vuarum maiori, vel minori crassitie
aliquam latitudinem, plus, & minus crassum. Ac inter alia est crassissimum ge-
nus, ac densa plus quàm lacte substantia, quod speciali nomine appellant Ver-
naciā, vel melius ab eadem cum Mangiaueria etymologia, quòd à verris ex-
peratur, Verracia vix, ac ipsum pariter vinum Verracia, quod leniori postea vo-
ce visi sunt caupones appellasse Vernacia. nascens non solum hic cum Mangia-
ueris, sed alijs etiam locis secus Tyrrheni valles, in Salentinis, in Brutijs, & C
in Calabria, vt in eorum historijs dicemus. Crassum substantia, pleno, ac ni-
gerrimo colore, & pro ipsius pulpæ lentore, ac dulcore, gratum palato, ac su-
ctu quodam demulcens linguam; nec vaporat, nec caput tentat. Stomacho ta-
men graue est, ac fatiat, & non nisi robustis tardiusculè descendens, fluitans in
hypocondijs, nec facile per angustas penetrans venas, totum in uentre, & ad
intestina delabitur. & quantocyus non transit ad vrinæ vias, tanto nutrit ma-
gis quòd penetrat, ac sanguinem gignit crassum, & oppilatum venarum. Qui-
bus notis, aut vitijs, non adeo videntur hæc genera à medicis commendari,
sed permittendam potius, præsertim crassa vernacia cauponibus, & vinolentis.
Verum clementior habetur Mangiaueria propriè dicta quapropter Paulus IV.
Pont. nostro tempore sanitatis tuendæ senex studiosissimus, dum frænum catar- D
rho per eam crassiciem inferri putaret, libenter hoc vino vtebatur, attempera-
to plerumque cum Græci vini portione, qua & minus grauaret, & melius enu-
triret. Celebrant & ex illis vinaceis secundaria vina, Aquetta vocant, rubini co-
lore perspicua, si præsertim cum aliqua parte optimi alicuius vini ebullire, ac
perfici sinerentur. Vnde cum in conuiuijs hoc vinum, pro varietate saltem, ho-
noratum obtinuerit locum, digniorem meruisse videtur nomenclaturam à no-
uo quodam poeta vini forsam huius furore percito; vt Magniaueria, vel hoc
Iure vociterur, quòd superans suauitate decantata pocula Massici, omnes in
computationibus dirimere faceret lites, ac incognitis etiam conuiuantibus,
dum hæc coronarent vina, conciliaret hospitalitatem, ac bonam frontem. He-
roico sanè poemate, quod legi perfunctoriè his annis, eamque nunc desidero
copiam, quam si nactus ero, ausim illud cum Maroniano carmine hoc loco
comparare. E

Lachrima vinum.

A Summa prædicto monte, vt repit ille fomes intimus circum radices ad
fecundas vicinas terras, ac vineta vsque ad Surrentum, ad Salernum, &
Amalfitanam

- A** Amalfitanam costam amœnissimam; frequens est vuarum nigrarum, & Vermiculi ex eis vini prouentus. Nobilioris verò generis, quàm prædictum crassum, propagatio vuarum nigrarum est, ex quibus vinum Lachrima vocitatum elicitur. Acquirat verò laudem ex apparatu præcipuè, ut nomen dicat Lachrima, qui & in alijs terris, vbi vinorum sit cultus haberi potest. Nempè quemadmodum parari vinum diximus, quod appellant Virgineum, ut selectis vuis in suo genere optimis, quicquid sponte primi liquoris eiusmodi emanauerit è tina, antequam pistentur Vuæ; is ceu Lachrima distillans recondatur mundis, ac benè comparatis ad hunc usum dolijs, vnde syncerissimum suo tempore hoc genus vini hauriatur. Optimum quidem quod circum vineas montis Summæ sit, præsertim si post vnâ, aut alteram à tenuibus, quæ deponit sedimentis, defæcationem; nullum senserit arte mangonium. Colore non plenè nigro, sed exactè commisto modice aqueo, cum rubro perspicuo. quem à vermiculo Pinpinellæ in tincturis Chermesi, non malè vulgus appellat Vermilium, & nos aliquando in vinis dicemus Vermiculum. Sapore mediocriter vinoso, subdulci, ac mordente, implens, non satians gustum, odoriferum. Adulteratur facile, commistis alijs generibus, albo, & nigro, itaque medium ex utroque concinnant, venundantque Lachrimam quod dignoscere est, num plena aliquandiu amphora, firmum persistat, vel mutetur colore, aut deficiat vigore. Multæ communiter gratiæ in potibus, non grauens stomachum, nec caput, mediocriter nutriens, nec remoratur vrinas. confortat, & lætificat cor hominis. Ut non immeritò in prouerbio venerit Ultramontanis, ò Lachrima cur non lachrimasti in partibus nostris.

Nominis
ratio ars.

Vermiculus
color.

Aglanicum vinum.

- H**VIC secundum, seu medium inter Mangiaueram, & Lachrimam, est Aglanicum vinum. Sic dictum tùm ad differentiam lachrimæ, cui proximè adnascitur, in accliuibus scilicet Summæ collibus; tùm ab vuarum genere non adeo nigrarum. sed quæ succo implentur rubicundo, & crassiculo (ut dixi) mediocris substantiæ. Validum robore, vindemijs præsertim siccis, non humidis comparatum, ac seruatum optimis vasis. Nam odoratum, ac succosum fit; gratum gustui, prædulce, ac firmum, multi idcirco nutrimenti, confortans magis stomachum, & alia membra, quàm aperiens.

Fistignianum vinum.

- I**N his circà Summam finibus, ut sensim natura visa est transijisse, ex vno in alterum genus; non mediocri laude inter Lachrymam, & Aglianum prædicta, habetur sub Vico Fistigniani vinum. Vbi longa serie arborum super vltimos, ac populos maritantur vites, vuis valde nigris, succulentis, ac dulcibus. Quæ & vina similiter producant ex rubro in nigrum saturo colore: quamquam & minus saturum probatur, odore præter cætera, ac substantia syncerum, & cum vinosum sit, & maturum, non in pinguem exoleuerit vappam. Rarum verò cum sit, ac primæ notæ habeatur in diuitum mensis, ac Viceregum Neapoli, quod olim specimen gustauimus, dono missum nostris principibus, ab octauo circiter anno (ut aiebant, validum; non leue arbitrati sumus argumentum, posse id, si ritè paratum sit, cum lachrima & cum Græco proximè comparari.

Latinum

Latinum vinum.

Genera
ac differē
tia.

LATINIENSIA inter probata suo tempore vina meminit Plinius, quæ & hodie non minus Latini nomine multis in locis habentur, etenim quàm hoc vini genus propriè circa Vesuvium proveniat, ad Turrin infrà maritimam, & in Calabria littorali parte, in Ischia Insula, & in Corsica quædam pararentur, inualuit tamen quodammodo vsus inter nautas ad ripam Romanâ, ut deducta vndecunque in Latium vina à Latio sortita sint nomen. Acqui verò omnia plus minus temperamenti censentur, ac notis suis: nam adsimile genus cum sit Græco ab Ischia cognominato, est tamen id in omnibus mitius, ac blandum. Gustu minus adstringens, sapore quem dicunt amabili, ac morfu quodam vellicans delectabili linguam, & item odore violarum, substantiam referens in sufflao, ac perspicuo colore, satis validam virtute. Nec rectè vllò patitur inclarescere condimento, ut quandoque fit ex oui candido cum salis albi portione commistis, vel corylaceis segmentis inditis: nam ex ea agitatione minus postea firmum redditur, vnde facile per æstatem, vel in vappam transcat, vel acorem contrahat. At si non adeo in colore mutetur, sinceritatis habetur indicium. Vnde in totam hiemem, & sub vere gratissimas præbeat portiones. alioqui rarò persistit sub magnis caloribus, gratum ori, ac stomacho, non grauians, citò transiens, humectam retinens aluum, ac vrinæ extenuans. gonorrhæa, ac fluoribus albis abstergendis vile. in hoc verò præcipuum, quod amabilem facit cum cæteris vinis permissionem.

Moscatellum vinum, quod Græcum antiquorum.

In anti-
quis inco-
gnitum.

Nullū al-
bum dul-
ce anti-
quis.

Vinū Græ-
cum Lati-
norum.
Apicia
vina.

AEmulatur Creticum vinum, quod hodie Moscatellum à sapore, ac Moschi fragrantia tam vuarum, quàm vini ex ipsis suauissima dicitur. de quo admiratos sæpè audiui apud mentes principum non imperitos viros, cum id vinum tantæ gratiæ apud posteritatem, & ad hanc ætatem existeret; videatur tamè incognitum fuisse antiquis, vel non descriptum reperiri. At si aliquod ex dulcibus, ac odoratis id extiterit, iam primo loco, ac sub alio forsitan nomine descriptis, vel si ex Græcis Scybellite esse potuisset, vel Thereum, vel Carinum, aut aliquod eiusmodi suaue, ac dulce; statim huic opinioni repugnat eorundè vinorum natura, quæ dulcia quidem descripta sunt, sed crassa nihilominus sapæ instar, & nigra. Quin immo, si Galeni standum est comprobata pluribus locis auctoritati, de Cibis bō. & mal. succi, de attenuante dicta, & 111. de victu acut. Nullum (inquit) album dulce; hinc, quoniam nostrate Muscatellum perrarò rubrum, aut nigrum, vbique album reperitur, ac in aureum tendens fulgorem, indubiè sequitur, id antiquis, vel non extitisse, vel diuersum ab illis esse genus. Videtur ergo nobis, & rationi esse consentaneum, quod solum Italicum adeo frugiferum, ac vinis gignendis idoneum, non potuerit vnquam hoc nobili vini carere genere. sed exoletum potius vetusto nomine (ut nomen tæneæ sunt nominum mutationes, ac studia exolefcunt vetera, insurgunt noua) id vini deliciofi genus non aliud extitisse apud veteres, quam quod à dulcedine, & ab apum etymologia, ex Apicia apud Catonem fieret vua, quæ & Apiana Columella, & Plinio, eademque ~~stæ~~ à Græcis fuerit nuncupata, ac vinum ipsum Græcum. Cato de re Rust. cap. xxiv. Vinum Græcū hoc modo fieri oportet, vvas Apicias percoctas bene (hoc est sole maturas) legito. Vbi delegeris, in eius musti culeum aquæ marinæ veteris quadrantia bina, vel salis puri modium indito. Si Helucolum facere voles, dimidium helucoli, dimidium Apiciæ indito, De frutiq. veteris partem trigesimam addito, hæc ille. Hunc verò qui voluerit

- A** voluerit modum sectari, ex iuniorum nostrorum obseruatione mēsuras illas sic computabit: Culeum viginti amphorarum mēsuram, Amphoram libras capere octoginta, quasi cadum nostri temporis: Quadrantal quartam partem amphoræ. qui modus, & nostris ferè Muscatellis consentit in dolium Romanum decē cad. vnico eius multi cadō, vel tantumdem vuz Muscatellæ addito. De eodem vuz, ac vini genere, planè meminit Plinius lib. xi i i i. cap. i x. mutato duntaxat parum vuz nomīne ex Apicia in Apianam, à sapore mellis instar dulci, quæ & *sticæ*, Græcis, eademque Scirpula (quoniam in scirpo, hoc est pediculo contorto, sineret eam in vite siccari, & postea de more tusam prælo comprimerent, qui Plinij locus quoniam non tantum nomina continet, & genus, sed & omnem explicat eius vini cōfecturam, & artem, meritō hic ad verbum venit recitandus. De Passō. & Cretico. Passum (inquit) à Cretico Cilicium probatur, & Africum, & in Italia, Prōvincijsq; finitimis. Fieri certum est ex vua, quam Græci Sticam vocant, nos Apianam item Scirpulam diutius in vite sole vuis adustis, aut feruente oleo. Quidam ē quacumque dulci, dum præcocta alba, faciunt siccantes sole, donec paulo amplius dimidium pondus supersit, tussaque leuiter vuas exprimunt. deinde quantum expresse adiungunt Vinaceis aquæ puræ, vt & secundarium passum faciant. Diligentiores eodem modo siccantes acinos eximunt, ac sine sarmentis madefactos vino excellenti, donec intumescant, exprimunt, & hoc genus antè cætera laudant, ac simili modo aqua addita secundarium faciunt. item, Asseruatur eius gratia vua diutius in vite, pediculo intorto, ab alijs ipse palmes inciditur in medullam: ab alijs vua torretur in tegulis. aliqui vuis in Sole siccatis loco clauso per dies septem in cratibus, totidem pedibus à terra altè, noctibus à rore defensis: octauo die calcant: Ita fieri optimi odoris, saporisque. Ex quibus Plinij obseruationibus hoc primum adhibemus iudicium, quod vt quæque regio suum seruat institutum, & vsum; ex his quisque adhibebit, & recti instituti rationem. Quippe siccare vuas, in solare, intorquere pediculos, suspendere in cratibus, torrere in tegulis; hi quidem modi omnes laudabiles: cæterum quantum conferunt ad suauitatem, tantundē adimunt copiam, quam præcipuò omnes student. Quapropter nos triplicem in totum colligimus artem: Vel simplex fit ex meris Muscatellis vuis; vel certo condimento ex decoctis Muscatellis in decocto quocunque optimo musto adhibitis: vel eisdem acinis decoctis decima parte in mustū crudum, octuplum, vel decuplum immistis. Primus, ac simplex modus cæteris vinnis conficiendis communis est, totum scilicet vinum ex Muscatellis vuis calcatis expressum, sicque repositum, quo quidem modo Passum fit, & Creticum, referente Plin. at apud posteros transiit in abusum, nec seruatur is modus nisi conficienda sapa. Alter ac vtior modus est, vt in mustum crudum fiat talium vuarum decoctarum proiectio, & quasi condimentum: vt collectæ scilicet vuz Muscatellæ, siue albæ, siue nigræ, super crate ac in stipula per aliquot dies, donec superficiali absumpta humiditate, semipassæ fiant (quem modum olim in Coo vino teste Plin. & nunc in Cretico Candia seruari notauimus.) tumque acini exemptis pediculis in electissimo musto coquantur. hocque totum bulliēs ac vuz simul octaua parte, vel decima, per singula dolia crudi musti coniciantur. Tertius adhuc frugi magis, ac frequens in Muscatellis Italiae modus est, coctis in totum, vel ad iustam despumationem mustis, vt singulum dolium adiecta ex decoctis cum musto Muscatellis, octaua similiter, vel decima parte condiatur, quod omni exutum humore excrementitio firmum erit, ac ad tertium annum amplius permanens. Cui nec perperam quidam adiungunt in ipsa coctura aquæ puræ tantundem, bulliendo ad ipsius aquæ consumptionem, vnde minus substantiæ exhalat, ac ipsum vinum longiori coctura purius fit, ac dulcius. Cæterum his suppositis modis, omne Muscatelli genus experimur vfu, plus vel minus

*Stico vua
Apiana,
Scirpula.*

Ex Plin.

*Iudicium
in Plinij
instituti.*

*Parandi
triplex mo-
dus.*

II.

III.

*Vfus iuuua
menta ac
nocumen-
to.*

Gg

minus

minus fumosum, & vel ipso odore exhalabile ad caput: cumque diuersarum partium substantia compositum sit, facile ab utroque excessu tam caloris, quam frigoris permutatur, ac vel acidam, vel amaram concipit qualitatem, quo fit, ut nec ab antiquis, ac minus à posteris in aliquem medicinæ usum admittatur. nec ægris conceditur, nec conualescentibus. Multi verò cum reperiatur nutrimenti, & gustui delectabile, gratum vinolentis, ac cauponibus habetur, post primos præsertim menses. Si optimè verò comparatum sit, firmumque per æstatem habeatur, ob aliquam, quam habere solet in ientaculis gratiam, & quandoque in conuiuijs, in prima duntaxat mensa, vel Vappæ usu, sicut alia id genus suauiua, ac ynico semel haustu concedendum. In totum moderatæ vitæ hominibus, ac studiosis grauat caput, ac obtenebrat ingenium, obnoxios reddit obstructio- nibus, ac morbis calidis, & calculorum virijs, quorum scilicet Vua nata vide- tur potius pro delectabili inter fruges alimento, quam vino.

Surrentinum vinum, & Massetanum.

IN conspectu statim Neapolitanæ vrbs, in altero cornu peramæni sinus VIII. mill. passuum ambitu, sese offert nobile oppidum Surrentum. Cuius soli vinum Surrentinum antiquæ famæ, ac laudis proditum est apud Galenum, & Plinium quod in antidotis cum Falerno contenderet: hoc videlicet prætextu, non quia robustum, sed pro synceritate substantiæ, quod diutissimè in ipsis an- tidotis vigeret virtute. Idque intelligas, si id vinum pro illorum temporum cul- tu condiretur, nempe picatis dolijs, ac diu insolatis, unde vigorem, ac confi- stentiam acquireret firmam. Alioqui nostro tempore Surrentinum, pro simpli- ci cultu, qui ei adhibetur, non vinosum sit, sed pro sui natura aquosum, ac te- nue, quale à Vico Massæ non longe à Surrento habetur, quod propterea vulgo Massacanum cognominatur, & in ipsis etiam Surrenti collibus lapidosus proue- nit valde syncerum. Quod quamquam tenuis communiter fit, ac mediocri inter album, ac Vermiculum colore splendidum, Ametisti gemmæ nitore æmulum; profertur tamen impensè odoratum, & aureum, ac gustui gratum. quod præ- cipuè ad æstatem reponendum, cellis vinarijs benè constitutis, ac frigidis, un- de nec æstu, nec motu externo exagitetur. Vere olygophorum conualescenti- bus, ut scribit Plinius, maximè probatum propter tenuitatem, salubritatemque, & non minus hodie podagricis idoneum, ac febricitantibus, & delicatis com- plexionibus. Cæterum quod ad austerum inclinat, & qui tunicas stomachi ha- beant exiles, non adeo iuuat Asperinum, quod commune est alijs eiusmodi vinis nomen, graciles.

Beneuenti vina.

IN mediterraneis Campaniæ Felicis, & ad confinia Sarmnium est Beneuen- tum, nobilis olim Romanorum Colonia, cum Archiepiscopatus dignitate, cui nunc optimus antistes D. Maximilianus Palumbara, D. meus præsidet, ac vnica in Regno Neapolitano sub felici S.R.E. dirione, ac regimine conquiescit. Summo quidem colle edita, cui secus mænia adfluit amnis, Sabatum nomine antiquis, peramplo dominio, pinguibusque agris, ac vinetis gaudet, quibus ad- hibito ab Urbanis ciuibus diligenti cultu, omni frugum, ac vinorum generi- bus abundat. Vina autem non colunt venalia; sed propagatis vndecunq. à vi- cinis terris viniferis vitibus, à Summa, à Surrento, à Salerno, profitentur ubi- que parare optima, potissimum verò subiecta vrbi vallis amplissima ad multa milliaria, ac vndique aquis ac blandis fluentis irrigua, multis vtrinque oppidis, castris, ac vicis ornata, eam cunctis opulentam reddunt gratijs, vinarijs pas- sim, pomarijs,

Asim, pomarijs, ac virentibus perpetuò citrijs conspicuam. Nec defunt propterea ex optimis ciuibus, qui solius frugalitate, totque naturæ muneribus inuitati, agricolarum adhibita peritia, ac condimentis suorum vinorum varijs, finitimarum terrarum generosa æmulantur parare vina, Græcâ, Lachrimam, Mangiaueram, suauia Vernacia. Et non pauca excolunt cruda selestis vuis, ac locis, mediocris substantiæ, ac lenissima ad egrotantium vsum: sicut & generosa aliqua experti sunt ad multos annos inueterari, eaque haberi in delicijs.

A Salerno vinum.

AD ripam Silaris, vnde adscitum videtur Salerno nomen, & sinus maris Salernitanus, eiusdem fermè naturæ habentur vina. Probatum in primis odoriferum, colore perlucido, consistentia verò inter plenum, ac tenue mediocri. Vinosum gustui se diffundens potius ad linguam, quàm dulce. Album melius perenne fit, ac validum hoc in genere vinum, conualecentibus, ac imbecillo stomacho supra olygophori gradus idoneum. Omnino pro mediocri robore, ac multæ gratiæ sapore, in conuiuijs, ac mensis principum admittitur.

A Valle Doiani, & Capacijs vina.

AB altero capite Salernitani sinus, vbi olim Pestum antiqua vrbs, & ad quatuor milliaria Capacium, cuius extat tantum episcopale templum ab ima planicie, conspicua sub Appennini iugis apparet Doiani Vallis, quindecim circiter mill. longitudine, ac quatuor latitudine, quo spatio confertissimis oppidis, ac vicis peramanis excolta, frugiferisq. vtrinque collibus, ac vinetis confita, omni frugum genere, ac vinorum copia præ cæteris abundat. Ita, vt permulta hinc vina sub nomine prædictorum Salernitani, ac Surrentini, & vicinarum inferius terrarum Cilenti, & Pisortæ vaneant, quæ Doiani vallis sunt vina, annis præsertim, ac idonea temporis constitutione ad eam naturam proficiunt. Eorum verò communis prouentus est, vt, cum sub aspectu illo ad meridiem, tota vallis, ac colles eam concipiant fecunditatem, pro ima tamen opacitate vallis, quæ Nigro amne modico, sed præcipiti, ab ampla crypta, apertis sub Apennini iugo faucibus interluitur, dum mittit in Silarem; crassiuscula vt plurimum gignit vina, & quæ vel ebullitione in cinis vinarijs, vel coctione aliqua indigeant. Hinc varia eorum sunt genera, quæ ex diocesi Capacijs adlata, sub cuius ditione tota ea vicinia terrarum regitur, degustauit. Præter alba, & nonnulla cruda, ac leuissima, alia quidem fulua sunt, ac robusta; alia nigra, & rubra, Vernacia dicta, partim Mangiaueram ad similia, ac earundem vuarum naturæ, partim verò tenuiora, quæ rubini instar splendida, Lachrimam vinum generosum æmulantur, quapropter vel rara in urbem, vel sub quopiam alio nomine conuehantur.

A Pisortæ, & Cilento vina.

QUOD à Pisortæ, Pissunto antiquis, & apud Strabonem promontorio, & alteram à Cilento in superioribus collibus oppido deuehuntur vina, cum Salerno admodum vino conueniant. Et cum à Cilento pro edito magis in aprico situ sint tenuiora, in subiecta tamen planicie vinosam paulo magis induunt substantiam, vt etiam saporem, & colorem admodum satum quapropter id paulo post è dolio haustum exolefcit colore in liuidum, multum alioqui nutriendum, ac à mensis ciuilibus ad triclinia familiæ, & ad operarios vtiliter delegantur. Vernaciæ tamen in locis ipsis, nec agitata longius vectura, laudabiles.

Centula vinum.

AD Laum amnem, vbi Lucanis terminus est, in Appennini cliuo ad decem mill. pass. extat noui nominis Centula oppidum, in cuius apricis collibus vinum gignitur, quod in vrbe præsertim Roma, & in communibus mensis, etiam principum, fama, atque vsu cum Clarello contendit. Minoris quidem roboris, ac vigoris, nec adeo ad perfectam maturitatem accedens, nisi cum primo vere adhuc immaturum, ac succulento gustu, si benè strato ac frigido recondatur cellario, per æstatis calorem melius digeratur. Quo potissimum tempore in delicijs etiam habetur, ac blandissimi potus sub magnis caloribus, & in sequentem annum potabile, quod planè argumentum est, vt quanquam id mediocre à natura soli habuerit vigorem, substantia tamen admodum syncerum, ac æqualium sit partium. Eligendum idcirco à Vinopolijs, quod minus inclinet in dulcem, quàm crudum saporem, & quod suauis non etiam gustatum sit odore.

Calabria, & in primis Scalea vinum.

IN altera Pæripa, vbi magnus polycastri sinus, Calabriam à prædictis Lucanis difterminat, ac Scalæ nautis in ipsa fauce amnis habet, vnde oppido nomen; optima ratio est quod præcipua ac diuersi generis producantur vina. Vt quoniam ille sinus maris ad vsq. ferè Apennini radices se insinuat, coangustatq. eo excurse illum Italiæ situm; affatus ipse maris vtrinque concurrat cum terræ proprietate, ac sole assiduo, vt succo vites toto illo tractu vegetentur inclyto, vnde generosa illa gignantur vina, Scalea, quæ in intimo ferè apice sinus extat, deinde Cirillum, à quo Clarellum vinum, Sancti Lucidi, Niceti, Beluidere, Paula. Quæ sincera cum sint omnia, ac plus minusue inter se variant, Scalea in primis non mediocre robur adiungitur, quoniam condituram plerumque admittit, quam conseruam vocant, ex decocto eodem vino ad decimam partem. Ex qua & robur acquirit, & perennitatem, vnde pro Clarello aliquando fit, vel Clarellum Vinipolæ cognominant gentile. Communiter pro ipso condimento, benè maturum, ac solidum fit, alioqui si Asperinum gustetur, ac tenue magis substantia, id ipso primo vere ad maturitatem accedit. tumque optimum habetur conualescentibus, corroborans stomachum, nec inflans ventrem, nec vilo modo tentans caput. Vix tamen durabile sub magnis caloribus.

*Scalea.**Asperinū**Clarellum, à Cerillo vinum.*

CERILLVM oppidum prope Laum amnem commemorat Strabo libro vi. à quo duplex habetur vini genus, & vtrumque suo nomine insigne, clarū, & rutilum. primum cum à Cerillo cognominetur, à nitore quidem, ac substantia, & quasi æmulum claritate auri, propriè Clarellum obtinuit nomē. Ad vsu verò tam celebre, vt, cum secundarium vinum post Græcum, virtute ac fragrantia Romæ, & in mensis principum habeatur, merito ipsorum institutores, ac Vinipolæ Clarellum Regem cognominant vinorum. de quo propterea r. c. Gabriel Franciscanus in sua Calabria, In Cerillensi inquit, agro vinum bonitate mirificum nascitur, quod Romæ multum habetur in precio, cum olei purgatissimi, & sacchari. Mediocre enim cum sit robore, ac sincera substantia purgatissimum, hoc habet inter cætera vina prærogatiuum; quod ad alterum, ac tertium seruatur annum, exemplarque vnicum dici meretur electissimi cuiuscunque vini, quapropter familiare in communibus etiam mensis, ac cauponibus habetur,

Vfus, & facultates.

- A** habetur, gratissimum ori, ac stomacho, citò descendens ad primas venas, ac renes, valde nutriendum, bonum ac tenuem gignens sanguinem, humorum excrementa ad naturales eorundem vias perducens, sudorem, ac vrinas prouocans, detrudens arenulas. Nec tentat caput, immò sensus omnes vegetat, & (vt Gardanus ipsum proprio vsu celebrare solebat) ingenium senibus, ac etiam torpidis mirificè excitat ad altas speculationes. Cor & animum lætificat. Quare pro hoc communis laudis encomio, sciendum præterea quòd & ex vicinis nò pauca conuehantur vîna à S. Marco, Scalea, Castro nouo, Bonifacio, & alijs, quæ Clarelli vsurpant nomen, cùm perraro tamen cunctis respondeant notis, ac non nisi versatis circa ipsa loca institoribus dignoscantur. In quo verò legitimū Clarellum non mediocrem cum Græco vino videtur habere affinitatem, purioris omnino sit substantiæ, ac diutius permanens, si de more per albumina oui conditur. Cellarium omnino amat æstate frigidum, & quod semotum à strepitu viarum existat, quo minus aut æstu, aut commotione agitur, serueturq. post alterum annum incolume. Sanis communiter vtile, æquè ac conualescentibus, & à frigida causa morbis.

Adseii-
tia vîna.

Conditura

A Cerillo Cerasum Vinum.

- A** LTERVM in Cerillo agro vinum rutilum, cùm patrium seruet nomen, & ad distinctionem à generoso Clarello, pro Cerasij rubore Cerasiolum, vt vulgus, dici debuisset; obtinuit tamen illorum vinicolarum iactantia, ne vulgari, ac diminutiuo vilesceret nomine, vt Cerasium, non Cerasiolum diceretur. Hodie inter rubicunda vîna, & pro loci claritate non modicæ laudis. Ex viuis paratur rutilis & nigris, quod vt communis eiusmodi artis est, in magnis tinis cum suis Vinaceis ebulliens per aliquot dies, sicque defæcatum inclaruerit substantia. Quo studio dum curarent vt Lachrimam, vel Mangiaueram vinum æmuleretur, quodcunque tamen intercesserit discrimen, aut soli, vt vsu euenit conditione, aut aspectu cæli vario; translatis etiam ex illis terris vitibus, medium obtinuit locum. Sapore quidem vinoso, ac saturo in rubrum colore potius, quàm splendido, ac insigni valde odore præditum. Quod verò audiui institores quosdam principum referre, id vinum cur perrarò ad ripam Romanam deferatur, quia nobile cùm sit, nec multæ copiæ, à principibus Neapolitanis, & ad mensas regias intercipiatur; id facile existimo persuasum ab eisdem regnicolis, vt hoc prætextu raritatis magnificerent suorum vinorum censum. Quin potius verisimile est, vt, si vîna omnia venalia Romæ, & hoc venale adueheretur quantis precij: sed non mirum perrarò aduehi non quia intercipiatur, sed quia minus frugi, aut pensi vinitoribus inuentum sit, ac enervatum per ebullitionem illam in tinis suo robore, non adeo longam sustinere soleat nauigationem, vt congenerum sibi Clarellum, sicq. relinquatur vt mutabile, & minus permanens. Nisi quando pro adhibita forsan maiori industria, firmiorem naturæ consistentiam, deferatur (vt aiunt) muneris vice pontificibus, ac paruis dotijs vt minus durabile, ac propediem propinandum. Quo vsu æstate, & Trebula vîna ex Hetruria, ac Claretta ex Prouincia Narbonensi, & nonnulla ex ora Ligustica synceriora, modicis amphoris, ac citò bibenda deferri solent Romæ.

Qualitates
ac notæ.

Cur Romæ
non adue-
hitur.

Tempsense vinum olim nunc sub Beluidere oppido.

TEMESAM, siue Tempsam vetustam urbem in hoc tractu Ausonij maris ponunt Ptolomæus, & Strabo libro vi. cuius vinum inter digniora alia commemorat Plinius lib. xiiii. cap. vi. idque valde generosum extitisse satis argumento est, quod deducta videtur ex eo vox Temetum, & Temulen-

Temesa
vnde Te-
metum, &
Temulen-
tia, quasi
tia.

ria, quasi à potenti, & egregio vino. Eius verò vrbis vestigià ad oram maritimam hodiè quidam ostendunt, verisimileque sit prænarratas terras vino celebres sub eius ditione tunc temporis extitisse, quorum amœnitate planè indicant nomina, quanquam mutatis rebus diuersa ab antiquis, Citranum, Castrum nouum, Beluidere, Belmonte, aliæque terræ inferius vsque ad Terinum scopulum, quæ & Therina, Strabone, posteris verò deriuata parum voce Terra noua nuncupatur. Nepe quæ loca ad hodiernum vsque diem omni frugum genere exculta, citrijs, pomarijs, ac Vinetis peramænâ, ac deliciarum plena habentur. Hoc ergo vini genus, quod à Beluidere oppido cognominatur, proximè accedit bonitate ad Clarellum, in omnibus tamen mitius, ac deliciosum vinum, etiam apud principes: colore aureo, limpidum, odore periuicundo violæ luteæ, non tamen famoso, sapore syncero in dulcorem inclinante, tenui substantia: Penetrabile nec euaporans, descendens statim ad Vrinæ vias conualescentibus apprimè conueniens, quod præsertim maturitatem ad primum annum acquiescit. Cum minus enim vinosum sit, rarò ad alterum seruatur annus.

A Paula vinum, vernacium, & Falsamicum.

A Paula non longè à prædictis celebri oppido, vinum defertur in Urbem Romanam, quod robore, ac bonitate paulo minus cum Clarello contendit. Variæ naturæ (vt Franciscanus de rebus Calabriae scribit) nam clara in eo agro sunt vina, & austera, & quoddam insuper genus dulce, ac succosum, Vernacium præsertim dictum, quod nisi Vernali tempore vtile quibus cum vis plerumque admiscetur, ac grande fit vinum, ac fumosum. Vnde & colore etiam videtur, & substantia permixtum, ex crassitie mustea in nigredinè tendens, & vt plurimum dulci Græco Ischiæ iam prænarrato adsimile. Probatum verò quod minus densum, & ad Clarellum inclinatum, vinosum, ac frugi vsu admodum in trichijs principum, tota per sæpe æstate syncerum permanens. Potissimum verò, quod Falsamicum appellant parè bibendum, quod amicabile gustui non etiam sitientes allicit ad potum, quapropter copiosè ebibitur, qui non robusto admodum sono capite, facile eo potu offendentur. Cæterum principes agnoui in vrbe, eosque senes, qui vt multi nutrimenti eo frequenter vterentur, & quibus non grauat caput, incrassat catarrhum: assiduo tamen vsu non adeo probandum.

A Sancto Niceto vina, & à Sancto Lucido Vernacia.

In ipso continenti antiquæ Temesæ, Vinis gignendis adeo celebri: quæ hodie gignuntur vina, eodem solo, & eadem substantia deberent esse egregia. Variant forsan pro cultu nunc vario, vt sæpè dictum est, ab antiquis. Quapropter diuersa hodie sunt genera, tum alba, ac fulua potentiora, tum, quæ præcipua nigra, & dulcia, & quæ non legimus, in antiquis, Vernacia suauissima. Præsertim apud Castrum Sancti Niceti, quod quatuor circiter mill. pass. à Paula, edito loco incumbens, vnde Niceti nomen, apricis gaudet collibus huic vinorum naturæ apprimè idoneis. Proximè extat Sancti Lucidi alterum, à quo cum eximia multa sint vina, quæ sub nobili aliquo ex prædictis nomine vaneant, vel Centulæ, vel Scaleæ, vel Paulæ (nam quis hanc diligentiam & locorum ad ripam Romanam animaduertat proprietatè? hoc sibi hæc diuæ terræ videntur reseruasse prerogatiuum, Vt in Vernaceis vinis sint apprimè laudabiles. Quæ, vt in superioribus historijs diximus, de genere sunt Mangiaueræ dictæ, crassarum scilicet vuarum nigrarum, quod apri, verres vulgò dicti eo auidè delectantur, ac impinguantur pastu. diuersum admodum genus à Vernacijs, ac vinaculis, quæ in Vinetis vltra, & circà Padum abundant, tenuis substantiæ, ac primis statim,

A statim, aut vernalibus mensibus vtilis. Immo hæc crassæ pulpæ cum sint, ac grauiâ stomacho vina, pro grato illo gustu, ac dulcore in prima mensa, ac vap-
pæ vsu admitti solent. alioqui inimica renibus, & qui arenulis gignendis sunt
obnoxij inimicissima.

Treuium vinum.

TOTAM illam oram maritimam, & quâ proximè se porrigunt Appenini
radices, infra Rhegium, & vltimum Scyllacij sinus, consistam in asperis
etiam scopulis passim frugiferis, arboribus, Citrijs, ac vinetis comperimus, quæ
quanquam pauca, eò sinceriora pro soli natura arida proueniunt, quam ob rem
B Plinius, & Rheginum vinum inter generosa commemorat. Vltra autem Ama-
tum fluuium, inter hæc in agro Treuij oppidi, multæ famæ est, ac defertur ali-
quando ad urbem vinum, æmulum à Beluidere iam prædicto, tenui substantia,
ac colore aureo, sapore quem vulgo dicunt amabili. Vix tamen perenne expe-
rimur, vt reliqua eiusmodi simplicia vina, nam sub aestu inualefcente, exole-
scit. Ac facile venio in sententiam, vt Trebulana vina, quæ multis alijs in ter-
ris Italiæ celebri sunt nomine, hinc adscitum habuerint genus, ac nomen. Sub
Capua olim Plinio, & nostro tempore in Hetruriæ montanus electissima, alibi,
quæ suis locis venient recensenda.

Cosentia vina.

EX omni genere vinorum in mediterraneis Calabriæ, nobilium quorundâ
in agro Cosentino (quanquam perrarè hæc ad Urbem Romam conuehantur)
breuem subnectemus censuram. Ciuitas in corde, penè dixerim Calabriæ, Ve-
tustissima ob Oenotrijs vsque memoriæ (vt Strabo meminit) septem collibus cõ-
præhensa, diuitijs pollens, ædificijs delicijs, & omni cultu, ornatisima. agri
verò amplissimi, à Tyrrheno mari x. i. mill. pass. ab oriente verò, vbi mare in-
ter Scyllaceum promontorium, & Iapigium, quasi in viscera Italiæ se insinuat,
in duasque dissecat Italiam longas peninsulas, quadraginta mill. pass. Castel-
lis, ac vicis circumsæta confertissimis, fluminibus, præmagno à dextera Crathi,
à sinistrisque Buxento, quæ ipsam ambiunt urbem, diuersisque alijs fluentis, ac
P fontibus quaquauesum irriguis, tellus vbique & in montibus, & in planis
cultissima, amænissimi colles, frugiferæ valles, altissimarum arborum nemora
ad contignationes, & instituendas naues aptissima, & in secessu vltra Crathim
iugum, vbi Sal fossicium eruitur, alibi metallorum fodinæ, & auri; Plumbi in
monte, cui nomen Niger, & alio loco Bolus armenta; quam nos in libris terre-
strum Cosentinam cognominauimus, & luteolam. Frugum insuper, ac electissi-
marum herbarum, tam in esculentis vtiliū, quam ad rei medicamentariæ vsum
fœcundissima. Equæ summam in ea arguunt & aeris temperiem, & cæli in pri-
mis benignitatem, præter amænissima citriorum, olæarum, amigdalorumque
nemora, & vinearum vndique ornatam seriem, ac sericearum arborum syluas,
mel producit sincerissimum, Saccharum, & Manna super omnem terram ele-
E ctissima. Pomiferarum verò arborum tanta fœcunditas (vt Varro meminit in 1.
de re Rust.) vt biferæ quotannis producant poma, vel etiam triferæ vt Plinius
libro xv. De vinis porrò lib. x. v. cap. vi. post Falerni, & Surrentini laudes, sub-
dit, Verum & longinquiora Italiæ ab Ausonia mari vina non carent sua gloria,
Tarentina, Seberiniana, & Cosentia genita, & Tempæ, & Balbiæ, Lucanæque
ante cedentibus Thurijs, & Lagatana, & reliqua inferius dicenda. Cæterum pro
instabili rerum mortalium varietate, cum plura in toto ambitu Calabriæ loca,
ac vrbes olim celeberrimas, Sybarim, Thurijs, Sybarenam, Templam, Lupias,
Aulonem,

Situs.

*Fœcundi-
tas.*

Fruges.

Vina.

Plin.

*”
Mutatio
rerum.*

Aulonem, innumeras alias legamus aut interiisse in totum, aut degenerasse, vel mutasse non solum faciem, & cultum, sed & nomina induisse exotica, saracenica, gothica, Normannica, Macedonica, vix hodie Italicis auribus consona; cumq; his exoleta industria, & illarum terrarum, ac vinorum obscurata sit gloria; In Cosentino alioqui agro cuncta hoc nostro tempore sunt florentissima. **Vinorum** Præcipue verò is cultus vinearum in tot vicis, ac castris vbique ita distribuitur; **- loca.** vt seruata locorum, ac coeli ad quenque locum, ac vinorum ipsorum dispositione, nùm cliuios amient colles, an plana, nùm pingue solum, an aridum; simulq; selectis vndecumque terrarum generosis vitibus, ijsq; opportunè in solum Cosentinum translatis, ac cultis; nullo gloriantur carere vinorum genere. Immo non pauca (vt ab optimæ fidei colonis, ac cultoribus illis accepimus) in Cosentino agro propagata euasisse meliora. Certis locis Græca, ac Falerna antiquorum æmulantur, Aminæa, Latinum, Lachrimam referunt rutilo nitore blandissima. Alibi saturo potu, ac colore Vernacia proueniunt, pingui scilicet, & aperto solo, alibi Olygophora in sabulosis, & aridis; alibi suauia Trebulana, alibi potentiora; & Muscatella, & Maluasæ Candiota æmula. quorum in genere auditi nonnulla à trigesimo hinc anno adhuc integra permanere. **Genera.**

In extremo Calabria; Terra noua, Opedi, Rhegi.

POST nobilem sinum Hiponactæum, quem posteri à Vibona deducta voce, & à clari nominis oppido S. Euphemie cognominant; angustior illa Calabria pars vsque ad fretum Siculum, non minoribus ditatur gratijs. Passim littora delectabile præbent spectaculum quadraginta miliariorum excursu, tum arboribus nemorosis, frugiferisque conspicua, Lauris, Cedris, Fagis, Amigdalis, moris; cum etiam compluribus quæ illam oram adornant, vrbibus, oppidis, ac castris; Vetus Vibonæ, Tropæa, Nicodurum, Philicæstrum, Sancta Agatha, Rhegium, & Leucopetra in ipso fretò promontorium, nauigantibus infestum. Et quod apprimè facit ad fecunditatem, clari fontibus, fluentis, ac magnis nonnullis fluminibus irrigua, & calidarum etiam Scatebris scatet; immo excauatis alicubi in ipso littore scrobibus; dulces exiliunt aque blandissimæ. Vnde tellus omni elemento, & australi halitu foueatur, & quâ longius à litore ad Appennini cliuos extollitur, lætissima patent arua, pingua pascua, valles amenissimæ, & inter ipsa iuga magnarum arborum nemora; quæ tam ædium contignationibus, tam nauigijs etiam fruendis amplissimam præbent materiam. **Terre-noua.** Vinorum autem inter hæc præuentus vberimus omnis generis, quæ adnauigata quanquam proprium non retinent nomen; vt plurimum a vinetoribus sub prædictorum generalium venundantur censu, Clarelli, Paulæ, Beluidere. Duorum porro locorum non omittenda historia est, quam partim ex Francicani commentarijs de rebus Calabria compilauimus, partim verò ex fidedignis incolarum relatis supplebimus. Extat vterius in edito colle, quâ se Appennini cliuus attolli incipit, Terra noua à litore sex millia pass. quam Marnus fluuius blandissimis aquis adlabitur. Vbi emporium singulis annis percelebre, Sericeis præsertim staminibus habet ditissimum: quâ verò ampla patet versus mare planicie, tritici, reliquorumque ceralium, ac vinorum quæ dixi ingeus copia fit. **Opedi.** Est & Opedum non longe ad radices item Appennini, salubri, editoque colle sita ciuitas, Episcopali dignitate ornata, cui hodie D. Andreas Canutus ex Elpidianis nostris dignissimus præest Episcopus; sic dicta quasi opulenta, & quod ob salubritatem, ac fecunditatem opem ferat incolis, & vitam. Peramænæ autem circum vndique cum habeat valles, à dextris quidem Tritotio magno amne in omnem planiciem incurrente, minore verò à sinistris fluento, & ex natura fecundi agri, ac celi, fecundissima omnium rerum fit, & cerealium

- A** realium, & fructuum, pinguiſſimis verò pascuis, vt alendis equorum armentis regijs, nulla ſint vberiora. Olea præterea, ac vina gignit electiſſima, & immenſa copia, vt ſimplici cultu condita, ac vili pretio, in finitimas quoque Siciliae terras, & Meſſanam, & in Acolias deuehantur cum multa laude. Inferius vero in Italia humero, vt ait Plinius, Rhegium extat olim totius Calabriae metropolis, non mirum, quia & maris opportunitate, ac cœli, ac naturæ ſoli omnibus ſplendet gratijs, ſalubritate aëris, amplitudine, ac bonitate agri, irrigationibus paſſim aquarum, pascuis ac vinetis eximiè gaudet. Niſi quoniam nihil ex omni parte beatum, frequentiſſimis exponitur Pyratum incurſionibus, qui eam per ſe, & incolæ ſpoliant, & curatis bonis: quemadmodum hoc præcipuè anno, quo hæc ſcribimus M. D. XCIII. miſerè deaſtatam audiuiſimus, vina autem inter generoſa connumerant, tùm Plinius lib. xiiij. cap. v. tùm Athenæus lib. i. Rheginum, inquit, vinum Siculo pinguius fit, vt uſque ad annum quintumdecimum vtile permaneat.

Rhegi.

Calabrenſe vinum in communi.

- C** AETERVM Calabrenſis vini nomine, cùm ſingula prænarata à Picentinis, Lucanis, ac Brutijs vina, à communi regione dici poſſint; inter ſpecialia tamen illa, generoſa, mediocria, paucifera: Calabrenſe ad Ripam Romanam intelligimus communi cenſu, quod certam condituram (quam conſeruam vulgo vocari diximus) ex eiufdem vini decocti portione admiferit. Quapropter conſiſtentia fit plenum præ antedictis generibus, corpore ſcilicet, ac colore ſaturo vini cocti in fuluum tendente: multi roboris, ac nutrimenti, ac in bonis lagenis Romæ, perrarò non tota æſtate ſeruatur, & in autumnum incolume, & ſolidum. Non ſimplex ergo vini genus eſt: immo quoniam ex collectione plerumque exprimitur plurimum ſimul generum vuarum, craſſarum præſertim, & quæ potius frugi auido colono ſint quàm ad delicias, ob hanc non dubiè partium diuerſitatem coctioni ſubiicitur, quominus vere aduentante, & calore reſolui, ac conturbari ſuſpicio fit: quapropter eligendum in Ripæ Thermopolis conſulimus quod adhuc minus maturum, & quod calore aduentante matureſcere ſperandum, nec conturbari ſuſpicandum fit. Aduerſatur id genus nonnumquam ex vicinis ſub Neapoli terris, ex Salernitanis pinguioribus, & proximè ex Capacio, ac Doiani valle decoctis. Frequenter verò ex Caſt. Abbatio, Vrſo Martio, Acciarolo, Sancto Ioanne, Polycastro, & interdum ex Scalea, & Paula oppidis, Sancto Marco, Sancto Blaſio, Citrano, ac vicinijs alijs. Vbi ſcilicet ſucculentæ magis quibusdam annis gignuntur Vuæ, ac locis planis, quæ adhibitam amant ex coctione, vel deſpumatione ſaltem condituram: vnde exiccata, ac abſumpta calore illa craſſicie, vnitaq; magis ipſarum partium diuerſitate, ſeruentur melius vina, ac firmiùs tolerant nauigationis incommoda. In totum potens id, ac valde nutriens experimur, magnis triclinijs, & in familiam diſtribuentum, vtile & operarijs.

Subſtãtia
partium
varia.Coctionis
modus.Qualitates
& uſus.*Sicilia vina.*

- E** SVB antiqua olim apud Siculos ſuperſtitione, tribus maximè numinibus, ac gratijs illa inſula gloriabatur, vt Diodorus item antiquus eius gentis auctor memoriæ prodidit. Cerere, pro incomparabili meſſium, ac rei frumentariæ fœcunditate, vnde Siciliam Romæ horreum, vt Strabo meminit, vocauère. Baccho quod optimis vinis eſſet frugifera, & Apolline Thermitæ cognominato, ob ſalubres, quibus paſſim ſcatet aquis ad valetudinem, ac multas proſigandas ægri tudines. Ad aliquem verò hiftoriarum de vinis eius ordinem, triperſitam

Hh

inueni-

*Siciliæ
Tres val-
les.*

*In Regio-
ne Demo-
na.*

Amin.vj.

*Mamerti-
num.*

*Tauromi-
nium.*

*Baccheria
& oinopo-
liam.*

inuenimus hanc insulam in treis amplas regiones, quas accolæ Valles appellât, **A**
tribus maximis promontorijs, quæ totam in angulis muniunt insulam, termina-
tas. Duæ primæ à Demona nuncupatæ, & à Noto valles vniuersæ Insulæ basim,
quæ à Peloro promontorio ad Pachinum interest, diuidunt, ac rectâ per me-
diam lineâ ad Salsum vsque montem terminant, tertia hinc de Mazzara, vbi
hæc insula ad Lilybeum vsque promontorium, nunc Caput ferreum, coangusta-
tur, reliquam partem comprehendit, tyrrheno superius mari, Africo inferius
ambiente totam. In Regione Demona, quæcumque nominis fuerit significatio,
prima statim se se offert Messana vrbs nobilissima, tum portu amplissimo, cum
etiam agro, qui longè secus fretum, & infra terram ad radices vsque montis
Aetnæ extenditur. Ac tria in eo memorantur vinorum genera, que antiquis
erant præcipua, auctore quoque Plinio; Aminæum, quod Galenus in primo de **B**
Antidotis, tenuè decernit, & album, ac Aminæo apud Neapolim celebri præ-
ferendum, deinde Mamertinum, & tertium Taurominium; quæ singula in col-
libus, qui iuxta fretum, & in Calabria fronte gignuntur. Mamertinum, quod
item Messinense veteres Insulani dixerunt, antiquo quodam Martis nomine
apud Siculos dictum est, ac præstantissima æmulatione (vt idem ait Strabo) cum
Calabriæ vinis contendit. Taurominium verò, vbi nunc Sauoca, & Nasso op-
pida, quæ eodem tractu viginti mill. passuum à Messina distant. In quo propte-
rea littore permulta extant vinorum emporia, quæ Baccheria etiamnum vulgo
à Baccho appellant, ex quibus percommoda nauigatione, magnis inuestâ dolijs
vina ad proximos Messanæ portus delata, in Italiâ, ac Romam transfretantur, **C**
& in alias terras. Verùm nostro tempore, amplificatis vbique vineis, ac cultu
aucto, illis omissis differentijs, complura, ac maiori copia ex vniuersa insula ad-
nchuntur, alia robusta, ac generosa, quæ Calabrensibus, vt dictum est, non ced-
dunt: flaua, aut fuluo colore igneo; alia mediocris roboris, austera aliqua, ad-
modum tenuia, & alba, perrarò rubra. Certum est, quod ex crebris Aetnæ
incendijs, vbicumque pingues ex eis defluunt cinerès, inpinguant agros, ac vi-
neas mira fecunditate, vt ex Cataniæ potissimum agris, ac vinetis planè patet.

In Cataniæ agro vina.

*Cinere
Aetnæ fer-
ules.*

CIRCA Cataniam autem colles cum vinis abundant, tam robore pariter
quàm copia probatissimis, hoc alterum argumentum (inquit Strabo) præ- **D**
bent nobis in causa bonitatis, quoniam assiduo cinere, qui iugiter ex Aetnæ in-
cendijs in subiectas proximè terras, & circâ Cataniæ agros præsertim defluit;
ipsi agri, ac colles ex imbrium postea madore impinguntur, ac à solis calore
vim concipiunt magis frugiferam, ac vegetali succo implent vites, gignendis
optimis vinis idoneo. Quam similiter causam de magnis circâ Vesuuium vinis,
ac Græcis tam generosis dedimus: ex subiecto illis collibus naturali igne, ac fo-
mite sulphuris, vegetari vites succo inclyto, vt grandia eiusmodi gignant vina.
Sub Catania autem ad fretum, quo per ampla se se aperit planicies ad occiden-
tem, portu, ac frugiferis vndique collibus conspicua; ex multis vicis, ac vine-
tis maior habetur vinorū prouentus, eaque magna ex parte Calabrensiū mo-
re cōdita, fulua, ac robusta, pro ipsa commoda nauigatione permagnos præbēt **E**
vniuersæ illi viciniæ quæstus. Taurominij autem, ac Mamertini, quæ genero-
sa diximus vina, æmulari tradunt laudem, quæ in eodem littore sub Sauoca, &
Nasso gignuntur, & quæ ad Scalettæ oppidum, & circâ frugiferos Cenobij San-
cti Placidi colles leguntur.

In val-

In Valle de Noto vina in Sicilia.

A Noto autem cognominata est hæc altera regio, ab eius nominis oppido ad Pachini promontorii radices; quod mutato à posteris nomine Caput Passarum est dictum, à facili exinde transitu: sicut & Notum mutato item nomine videtur antiquis fuisse Netum. De quorum nominum ambiguitate, & de quorundam cum his aliorum locorum varietate mirandum non est. ob situm enim huius Insule percommodum exteris nationibus, à fecunditate agri simul atque cœli benignitate; vix ullam reperies terram, quæ tot alias sustinuerit excursions gentium, tot tyrannides, tot alienigenarum imperia, à Cretenſibus prima hominum memoria occupata, quam Minoidam propterea vocauere; expetita antiquis Græcis, subacta barbaris, & Cartaginensibus, mox à Romanis exculsa, & demum à Saracenis deuastata, à Normannisq; oppressa; vix vllum vnquam seruauit decorem, aut proprium locorum nomen, quin aliquam adhuc suboleant barbariem. Idem sensisse visus est Medicus Siculus facibus Præfectus cognomento Netinus, qui Paul. III. Pontif. lepido inter amicos dialogo varia intertexuit vinorum genera, ac de Netino, inquit, Vinum Netinum à Nêto vrbe antiquâ Sicilia, valde generosum est, & fuluo colore, quod producit in agris vitiferis, Granerij, Lorferij, nec non in valle Vassellia.

Vinum Ne-
tinum.

Syracusani olim agri felicitas.

C INFRA Cataniam, eodem tractu, & in ipsa fere latitudine, vbi olim Syracusa florentissima vrbs, sapientia omni dominatu, & omni cultu humano; satis attestantur historiæ insignem agri fecunditatem, vt quæ monitu quodam oraculi edificata, futura esset opulentissima. Factumq; est, vt, cum Syracusanæ diuitiæ in prouerbijs lactarentur incomparabiles non modò regiam diu obtrinerit Sicilia potestatem; verum etiam ob amplissimi portus, ac maris opportunitatem, in Italiam, & in Græciam suum propagauerit imperium, donec tandem memorabili exemplo, in ipso belli Punici discrimine debellata, meminisset Plurarchus M. Marcellum Imperat. ex edito loco tantam magnificentiam conspicatum illachrimasse, quæ in arbitrium paulo postea militum submittenda, foret paruo momento diripienda, ac incendio absumenda. Quæ ferme communis est mortalium rerum, ac terrarum labe: vt non mirum postea in complures vicos dissecta, quanquam nunc defectu incolæ defecerit simul & ille frequens cultus; adhuc tamen in pinguibus illis aruis vetusta repullulat fecunditas, & cura, vt vini, ac olei, ac cæterarum frugum præbeant etiam in æternas terras magnam copiam. Sed vinum præ cæteris Syracusanum nomine obtinet apud Melitenſes equites principatum.

In valle de Mazzara vinorum fecunditas.

E Media Insula, vbi mons eminet exactè Salus, ac fodinæ Salis habentur vberriimæ, duo inter varios aquarum riuos defuunt flumina. quibus pulchra naturæ partitione, altero in Tyrrhenum mare, altero ex aduersum in Africum mittente, hæc tertia regio distinguitur, quæ ad Lilybeum vsque vtroque mari clausa, à Mazzara vetustra in australi littore vrbe obtinet nomen. Tota aprica, ac præter Ennam montem, qui præaltus in media insula tanquæ præmaria Arx, & quis ferè spacijs tria illa angularia respicit promontoria; amplissimis longè, lateq; patet aruis, nullo nemore, sed frugiferis passim arboribus, ac vitiferis est conspicua, quare & nonnullis splendet vrbibus, oppidis, ac castris.

Salins.

Hh 2 innumeris

Sub Ther-
mis.

Ad Dre-
panum.
Boccafia
vina.

innumeris. Quibus cum communia sint naturæ beneficia, quod frugifera sint, ac cerealibus cunctis abundant; quæque tamen peculiariis suis celebrantur gratijs. Thermæ vrbs, quod ab Himeræ reliquijs blandissimis foueatur Thermalibus aquis, & vbi longe secus litus vinorum Baccherias, ditissimasq; exercent Sacchari officinas; Panhormum, quod regali sede, & omni cultu splendeat nobilitatis; Segesta, & Sacca quod calidis similiter foueantur aquis, vbi & specus altissimus exestuat salubrium vaporum. Drepanum, & iuxta Ericis mons fecundissimus, ad cuius radices scribunt Siculi, vineta haberi vberima, quorum vinis Melitenses, & aliæ classes quotannis muniri soleant, inter quæ vina tum flaua, cum fulua, generosa haberi, quæ Boccafia illo idiomate appellant. In Meditarraneis Camerina antiqua vrbs, & Camerata vltra Agrigentum frugalissima, quarum in vinis eximiam conscribemus fecunditatem.

Panhormi, & Montis Regalis vina.

Mons Re-
galis.

PANHORMI. Ciuitas cum dignitate, ac magnificentia ædium, & magnitudine agri, splendeat, & firmissima statione portus, vnde illi nomen; & non minus arte, ac industria ciuium poleat, inter hæc studia vinetis prædita est vbertimis, ac deliciosis. Ant. Francisco cognomento à Napoli patricio Panhormitano narrante, mihi olim amicissimo. Præsertim ab ea parte mira præditus est amœnitate, quæ molli cliuo ad Montis Regalis colles protenditur, sub quo spatiosa pater planicies, in eaq; cultissima, & à dextris, & à sinistris extant vineæ, deliciosaq; passim pomaria, quæ virentibus confita citrijs, ac frugiferis alijs arboribus, scænico opere, ac topiarijs ornata, intercurrentibusq; viuarum aquarum fontibus irrigua, eximiam omnia præferunt amœnitatem. Quapropter vina quidem nobiles ciues nō profitentur venalia ad alias terras, sed vltra communem vsum, cum abunde habeant flaua, rubicunda, Mulcatella, ac translatis ex Candia Viribus. Maluasias, conficiant amabiles; non pauca, vt audio, vinorum supplementa ad Melitenses proxime transmittunt equites, ac validissima non minus ad instruendas militum classes opportuna. Breui elencho Iacobus Præfectus Siculus de his vinis hæc habet: Vinum Panhormitanum clarissimum, album, leueq; ac gustui gratum, Pictano simillimum. Felicissima porro auræ Mons Regalis, qui Panhormo ab australi conspectu ad quatuor millia pass. supereminet, nobili canobio, & Archiepiscopatus dignitate, opulentaq; dicecesi celeberrimus, cui nunc Ludouicus de Torres Rom. Archiepiscopus dignissimè præest. Quæ illi subiacer planicies, ac lenes colliculi, nemorosis vnde quaque Oliuetis, ac vincis diuites; vel hinc optimum præbent argumentum de suorum vinorum bonitate, deq; caterarum frugum copia, & quæ pinguiissimis pascuis prædita sint; quod hæc diu loca, ceu grata posteris Siciliæ regibus diuortia, fuerint omni solertia, ac magnificis ædificijs ex-culta. quorum mira adhuc in illa planicie extant vestigia, lata ambulacra viarum, longa porticum series, ac excurrentes passim rigui, fontesq; quæ maiorem inter vineas, ac viuaria præstant gratiam.

Sub Camerata generosa vites optimis vinis.

RECTA hinc in mediterranea, inter Panhormum, & Agrigentum Camerata extrat ciuitas, comitatus dignitate, & sub ditione Herculis Brancifortis Ducis titulo Sancti Ioannis decorata. In cuius agris, ac peramæna planicie, quam Lutomarranum Vulgari illo idiomate appellant, collibus hinc, atque hinc editis, miram narrant vinearum fecunditatem, in quibus vites sint robustæ, ac toto caudice arboris instar, quas centum numero commune dolium impleant

A impleant Romanum, decem cadorem. Amplius ad confinia Camerata, vbi Sparafia Vicus, propagatas asserunt vites inaudita fecunditatis, quæ ad complexum vnius hominis magnitudine, tanti essent prouentus, vt decem singula dolium identidem multi redderent; ac villi precio singulum scutato vno cum dimidio venundaretur. Vino potentissimo, colore pluri ex parte rubro, gustu, atque odore periucundo: & quod ad multos annos bene ferret vetustatem.

Terræ Nouæ vina.

TERRAM Nouam ad mediam Insulam, situ australi nobile oppidum, cum sint qui scribant antiquam fuisse Heracleam, delubro olim Herculis claram; id quidem haud perperam negat Fazelus Siculus, quia Heraclea à Ptolomæo ultra Himeram hic amnem, quem Sallam hodie vocant, appingitur; hæc autem ad Vallem de Noto potius attinet, & vt nouiter accepi à Reuerendis. Minorata, & Theologo Frat. Matthæo hinc oriundo, à prima vsque memoria (vt dictum est) cum Cretenses has obrinuerint sedes, hoc loco Minoiam urbem à Minoe Rege æditam fuisse, quod mira arguunt antiquitatis vestigia, sepulchra subterranea vetustissima, in quibus vasa cinerum, Lithostrata Græca, Turrium lapide quadrato fundamenta, characteres ac signa incognita, Aenea numismata longo æuo consumpta. Terræ nouæ autem expulsis hinc Sarracenis cum subierit nomen, ac ducali dignitate à Regibus Siciliæ ornata fuerit, nostra potissimum ætate, ex eadem Ducum sobole Simeone Tuttaulia S. R. E. Cardinali splendet illustrior. Cum portuosa verò sit in ipso mari Africo, amplissimam erga mediterraneas terras habet planiciem, quæ mollibus hinc inde cincta collibus, ac amne per medium, influentibusq; riguis irrorata, & agri amantitate, & vbertate, cerealium cunctarum, ac tritici præsertim copia, vinetisq; ac vinis generosis valde abundat.

In Aeolijs, Insulis vina.

SOLI naturam, si non eam fecunditatem, sequuntur Aeoliæ Insulae finitimæ Siciliæ. Quæ septem olim numero, vel nouem nostro tempore, omnes aut plus aut minus igniferæ, & assiduis sub terra flatibus, ac mugitibus resonant, vndique cauernosæ, atque asperæ, quare in eis Aeoli ventorum regis finxit Homerus, & tota antiquitas regiam, quod & Virgilius cecinit in pri. Aeneid.

Aeoliam venit, hic vasto rex Aeolus antro, &c.

E Inter has præstantior, ac maior Lipara, vnde & Liparæ omnes cognominatæ, decem milliariorum ambitu, & cum craterem habeat ingentem à situ insulae Australi, qui cum incendijs magni Aethæ consentit, ac frequenter ignem similiter, & flammam, ac perpetuò fumum emittit; ceterum fecundis admodum collibus, ac vinetis abundat, ex quibus vinum gignitur, pro subiecto soli calore syncerum, quod cum Mamertinis Siciliæ comparandum, adnauigatur in varias Italiæ partes cum multa laude, ac cum Siculis obtinet premium. Scatent & aliquibus locis aquæ calidæ saluberrimæ. At quoniam nihil omni ex parte beatum, cum veterum attestetur historia ab intimis barathris exciratos ignes exarsisse hanc insulam horrendis modis cum ipso mari, (vt Strabo meminit) ex grauissimo olim eiusmodi incendio perterriti insulani accolæ, ac extremum timentes exterminium; voto faminarum restinctum tradunt, eaq; propter eorum mulieres perpetuò vitam suscepisse abstemiam, ac nephas putant bibere vinum. Strongile à rotunditate sic dicta, secundæ laudis habetur, & mediocriter fecunda, proq; mediocri passim calore, & pro salubri temperie, antiquis propria regis

Heracles

Minoia

Lipara.

Strongile.

Dindina
Vulcani
Vstica

pria regis sedes habita, Strabonis item, ac Plinij auctoritate Dindimæ, quasi geminæ, duæ aliæ. Vulcanus inter primas perpetuis exusta ignibus, & Vstica, ut sonat nomen, quæ confragosis propterea scopulis, ac pluri ex parte ob crebras Piratarum excursiones, qui sub his antris habent lacubula, incultæ, ac desertæ fere incola apparent.

Melita Insula vina in mari Siculo.

Paula. San.
Pauli.

Melitæica
res.

CELEBRIS semper nominis extitit Melite Insula, quæ modici ambitus, nec sexaginta excedens millia pass. tantundemq; a Sicilia distans, ab Italiæ autem extremo octoginta mill. pass. commemorata sæpè in historijs, & in sacris litteris, B. Pauli miraculo semper venerabilis, quo primum loco è gravi naufragio scalam habuit, eius adhuc nomine celebratur. Arido solo tota ad meridiem exposita, cæterum irrigua passim fontibus, ac fecunda agris, tritico, omni genere cerealium, & gossipio abundans, & vinis. Caniculis, ac pubilibus Canibus gignendis natura idonea, quos ubique propterea Meliteos cognominat Cicerò, & Plinius, & alij. Fertilem appellat Quidius in Fastis.

Pauli est Melites. Pauli. Meliteica res.
Insula, quam Sybici verberat onda maris.

Fœcundissima verò facta est nostro tempore, cum dicata Sacris Sancti Ioannis militibus, ac regia sedes venerandæ huius religionis constituta; munitissimam contra prædones maris tener classem, ac extructa in ea nouiter vrbæ cum pugnatissima arce, inexpugnabile facta est Reipub. Christianæ propugnaculum, ut cum eam Solimanus Turca anno Salutis M.D.LXV. cum ingenti classe tricentarum nauium obsederit, eam felicissimè fugauerit, ac ferè opprèsserit totam, ad perennem Saluatoris nostri gloriam. Nec mirum, pro assidua nobilium militum ex omni cætu christicolarum statione, quin iam superauerit antiquam Rhodon, tam robore, quam fœcunditate cunctarum rerum, vinetis opportunè, ac viridarijs exculta, ut iam magnæ non inuideat Sicilia.

Sardinia Insula vina.

SARDINIAM nominat Strabo omnibus in rebus felicem, præsertim ob tritici, ac cerealium fœcunditatem, nec minus hodie scriptores agris vberimam tradunt, & quasi alteram Siciliam, & quæ optimis ex natura soli abundet vinis, ut plurimum albis, & crudis. Nisi duo ex aduerso repugnarent; tum quia insula in terris, quæ maximè essent vberes, morbosa reperitur (ut idem Strabo meminit) æstiuis præcipuè caloribus. tum (quod parcant boni incolæ) ob communem illius gètis ingenuiam, qui ociari secum permittunt seminarios agros, & ad hoc etiam tempus incultos plurima ex parte relinquunt: cum sint ut plurimum ad venationes dediti, sylvas generosarum arborum feraces frequentant, ac ad naues extruendas, & contignationes ædium colunt, magnasq; ipsarum rates ad Urbem Romam, ac ad alias partes transmittunt. Immo cum vinis ex educatione non adeo vtantur (quanquam hodie non parum ciuiles amplectantur mores) sed contenti communiter aquæ potu sint; non mirum nec vineas plantant, nec ferè vllum tenent vinearum cultum, ac præter arboreas certis locis vites, rustica potius ex labruscis exprimunt vina. antiquitus autem cum ob assiduam Romanorum militiam, ciuilia nonnunquam studia sectarentur, & non paucas haberent ciuitates, quas Ptolemæus, ac Plinius commemorant; præcipuè inter has sunt hodie Calaris, felicior aura, & in fronte Italiæ, cu sinu Calaritano, ac portu satis commodo: exinde Oristanæ regio, cum Rosano castro, superius in ora Sacri amnis Pisanum cum portu; Biuola, & ab Ecclesia

- A Ecclesia cognomine oppidum. Situ porrò boreali Saffaris, natura, & cultu etiam frugifera, Aligherium, Castrum sanctæ Reparatæ ad Tenium flu. Longhetia, Caput Sardum, Villa Noua, ad orientem Olbia, Giuliola, & mediterranea magis Liffa, Valeria, & Gelas. Quæ terræ propterea non mediocri gaudent fecunditate, tam cerealium frugum, quàm olei, & vinorum copia. Quæ frequenter alba colunt, vt suapte natura proueniunt, ac cruda, nec non rubra habent nonnulla, quæ ex simplici in torcularibus ebullitione, vel mediocris, vel admodum levis substantiæ redeunt. Iusulanis relinquenda, nec vlla, quod sciam aduehi in Italiam audio.

Corfica Insula vina.

- B ALTERAM Tyrrheni ex adiacentibus Italiæ insulam, quam *κέρκυρα* Græci, ac postea Latini Corsicam dixere; geographi scriptores ferè per totum describunt asperam, ac nemorosam. Vt vel saltus certis locis difficiles occurrant, qui non nisi per manufactas, ac scalpellis vias, inaccessi sint; vel altis nemoribus obstiti montes, fagis, pinis, Ilicibus, quercubus, abietibus, suberibus, castaneis, idq; genus arboribus umbrosi, ac syluestrium animalium latibula appareant, & quæ copiosam præbeant materiam ad ædium, ac nauium extructionem. Communis verò cum sit naturæ dispositio cunctis rebus, ac locis, vt cælum natura, & terram, & mare, & locum ipsum disponat vbique mortalibus ad benè viuendum, & ad frugalitatem; quanquam hæc insula tam aspera montibus, ac nemore sit; amenas tamen passim habeat planicies, magnisq; irrigua sit fluminibus, vallibusq; interfecta, vnde felicem vndiq; à marinis captat auram; concludendum erit, quòd vbi requisito non careat cultu, & vinis, & cæteris frugibus producendis aptissima sit. Quapropter vbi ex incultis, hæc tellus sese aperit in apertam planiciem, confertissimis oppidis conspicua sit, ac pinguibus vbique campis, vinetisq; ornatur. Cum lacu in medio ferè insulæ, qui præter salubrem auram, & ad vbertatem maximè confert: ab eius præsertim dextera parte, quæ perampla regione, ac comitatus dignitate ornata, a Nebio hodiæ, quod Cirsium Ptolemæo, principali sede nuncupatur optimis inter cæteras fruges vinis abundans, præsertim iuxta Vicum Farinulam, & non longè, vbi postea Sancti Florentij oppidum, ad cuius sinum complura quotannis conuehuntur vina, ad nauigationem opportuna. In conspectu verò insulæ occidentali, vbi nunc Calui nobile oppidum, ac agro non vinis modo, verumetiam omni frugum genere, ac pascuis præditum est pinguisimis, Et non minus illi conterminus Bolagnæ ager, in quo & natura soli, & cultu abundè admodum, & vini, & olei, & aliarum frugum prouentus sit, quas magno quæstu ad Genuam, & ad vicinam oram Ligusticam transmittunt. A sinistra verò eodem tractu, vbi promontorij Caput longè in Ligusticnm mare protenditur, Sacram propterea Ptolemæo nuncupatum, ac posteris nautis Caput corsicum, quanquam loca situ sint aspera, pro assiduis tamen Ianuensium comertijs, aliquo adhibito cultu, quas gignunt fruges, & vini, & olei si non copia, bonitate quidem cum Ligusticæ oræ vinis comparari possunt. Qualia præcipuè à Brando vico Romam conuehuntur, & cum his nonnulla, quæ à delectabili sapore Corsum Pilosum cognominatur, quoniam (sicut læui quodam palpo animalibus dicitur, allisciare il pelo (quæ dictio vix alia Latina voce exprimitur) sic id vinum leni gustu applaudit linguæ. In vsu idcirco sub dulcium censu, quadragesimali præsertim tempore admodum frequenti. Alia quædam vina à Petra nigra dicuntur, à portu, ac scopulis littorum, quæ in occurso boreali nigra apparent. Verum nulla exactè dulcia, quin immo pungenti, succosoq; gustu, quæ Cydonite dicunt, odore, pro adstrictionis gradu sunt non admodum fumoso.

Nebij comitatus.

Farinule, S. Florentij Calui.

Bolagnæ.

Acap. cor. so.

A Brando.

A Petra Nigra.

moſo. Per æſtatem idcirco minus vtilia quandoquidem uſu comportum eſt, A
 quòd nouellis uvis ex acreſta matureſcere incipientibus, in fine Caniculæ, annua ex his vinâ manifeſtè alterantur, acumen contrahunt, Stomacho per illud
Adiaç. tempus grata, conualeſcentibus extenuatis concedenda, & his qui cauponum
 delectantur lenocinijs. Adiacium hodie ſitu inſulæ meridionali, celebris ciui-
 tas, mœnijs, ac portu munitiſſima, ac pinguibus culta agris ad mediterraneas
 vſque terras, nobili incola ornatur, nullis caret naturæ gratijs. Et cùm vi-
 nis abundet & fuluis, ac validis, necnon rubicundis, ac nigris cultu Italico,
 permulta ex eius portu quotannis ſoluunt nauigia onuſta vinis, quæ Corſi, ac
 Petræ nigræ nomine in ripa Romana obtinent principatum. Celebres autem
Alleria, cùm eſſent olim coloniæ, Alleria poſt caput Corſum regionem, & inſrâ medi-
Mariana terraneas terras Mariana, quanquam hodie dirutæ, ac Episcopatus retineant
 dignitatem; vtroque ampliffimæ diœceſes, confertiſſimis oppidis, ac vicis
Cafaca, et excultæ, frugiferis admodum lætantur agris. Et has inter Cafaca, quæ agro, &
Sagane. incola celebris, nullis inſulæ terris, nec vinorum copia cedit. Et non minus
 ſub Saganæ diœceſi, episcopali ſimiliter dignitate prædita, caſtris, ac vinis, &
 omni frugum genere, vinetiſq; præcipuè, & mellis, & paſſulis ſub ſole uvis
 multa gaudet fœcunditate.

De vinis ab extremo Italiæ ad mare Superum.

C
OBSE RVAVIMVS de commuui natura, ac prouentu vinorum in
 varijs Italiæ partibus, vt quæ in ortum hybernũ, ac meridiem porre-
 cta, ab Alpibus incipiens perpetuis Apennini iugis vſque in fretum Siculum
 dirimitur; ſicut expoſitas ac ſitu ipſo à mari hoc infero tota aperte ſubiicitur ſo-
 lis aſpectui, & aprica dicitur; ſic à ſiniſtro Appennini iugo ad ſuperum mare
Vinorum opaca, ac frigidis Boreæ flatibus expoſita, neceſſariò diuerſam ſortita eſt di-
genera a ſpoſitionem gignendis vinis. Bacchus enim amat colles, & apricos ſoles, mi-
partum, nus in planis, ac vmbroſis proficit. Quapropter ad hanc oram Tyrreni maris
ac ſoli di- apricam, cùm generoſa paſſim inuenerimus generari vina; è conuerſo conſen-
uerſitate. tanea ratio fit, quòd mitiora vltrà Apenninum, ac naturaliter minus matura
 gignantur. Generoſa quidem Falerna, ac Græca ſolum ad hanc oram meridio-
 nalem genita habemus: at vltrà Apenninum, quæ deſluit per amplam, D
Adriati- imam planiciem Eridanus, ſubinde in Flaminia Prouincia, in Picens, Vmbria,
eo mari. Aprutinis, Apulia, & in reliqua hac Calabria parte, quæ Hadriatico mari al-
 luitur; mediocria progigni vina, ac craſſioris ſubſtantiæ, ratione ſoli, ac ſub
 frigida cœli aura experimur. Specialem nihilominus, & à cœlo, & à ſitu quo-
 rundam locorum gratiam fateri oportet, in quibus certas fruges videmus, ac
 vina produci generoſa, quemadmodum in hac extrema Calabria ora videre
 eſt: quæ ſiue à cœlo, ſiue à Vegetali maris aura fœcundetur, vbi ad meridia-
 num aſpectum bifurcata ampliffimos ab Scyllaceo promontorio ad Iapigium
 in fines Hadriatici, ac Ionij maris initium pandit ſinus, ac tellus ipſa pariter di-
 rempta, ac circumſecta firmiſſimis montibus, nemoroſis, ac lapidoſis viſitur;
 non minus frugifera, ac vinis abundans naturaliter habetur. Verũ, vt tractu E
 temporum mutari cuncta videmus, & terras, ac loca ipſa aliam induiſſe faciem,
 vnde deſecit in eis ille cultus terrarum, nec ea eſt illorum locorum, nec ſcrip-
 torum quæ olim erat celebritas; ſatis tamen præclaras de eorundem fœcundi-
 tate habemus ex antiquis auctoritates, Horatij in primis, qui circa Aulonem,
 & Tarentum in Calabria, loca ſaluberrima, ac melle, oleo, & vino frugaliffi-
 ma; ſe vltimam deſiderare ſenectam agere meminit II. Carminum ode VI.
 inquiens.

Ille

A

Ille terrarum mihi præter omnes
Angulos ridet: ubi non Hymetto
Mella decedunt, viridique certant
Baccha Venafro.

Ver ubi longum, tepidasque præbet
Iuppiter brumas: & amicus Aulon.
Fertili Baccho minimùm Falernis

Inuidet visis.

Et in eandem sententiam Martialis libro Epigrammatum XIII. Picentinum comendans vinum, ait.

Nobilis, & lenis, & felix vitibus Aulon.

Det pretiosa tibi vellera, vina mihi.

B

Sed tamen quæ Aulon? ex recentioribus Antonius Galatheus cum de Iapigia solo patrio, à centesimo hinc anno conquestus scripserit historiam, ingenuè fatetur se haud certam de Aulone iam deleta funditus, nactum esse interpretationem. Francicanus in tota Calabria descriptione, ne verbum quidem. At ille coniectura forsitan inquit; circa Tarentum intelligenda sunt loca, quæ pinguibus campis, vinetis, oliuetisq; & lætis etiamnum pascuis à Virgilio celebratur, II. Georg.

Aulon, et
sua Vina.

Tarenti
vbertas.

Salus, & saturi petito longinqua Tarenti.

Patet & eiusdem Horatii circumscriptione, dum proponit, Regnata petam Rurā Phalanto: à ducis scilicet nomine Cretensis regis, qui Tarentum occupauit, & restaurauit. Vel idem Caulonem, & Aulonem intelligendum, C, addita, vel dempta Littera, de qua in III. Aeneidos idem Virgilius, qui hæc vidit, & circumscribit loca, d.

Caulonis.

Caulonisque arces, & naufragum, Scyllaceum.

Loca vinis gignendis etiamnum vberima: Vel, ut idem Galatheus putat, Aulonem, quæ & Lupias ad oram Hadriatici maris Ptolemæo teste, xxiv. mill. pass. à Brundusio. Vbi quanquam saxosus ager, olæas tamen, & fruges habet vberimas ac vina tam fulua, quàm aureo colore, quæ cum Cretensi vino certare possent. Cæterum ex Strabonis historia Alerium, seu Licium antiquis intelligendum, quas & Lupias intellexisse videtur is libro VI. quod nostra florens hac ætate oppidū, pinguibus agris, frugibusq; ac generosissimis vinis abundat.

Lupia
vrbs.

Aletium,
sive Licium
an Lupia.

D

Verumtamen circa locum & nomen haud satis concordēs inuenimus auctores. Ptolemæus ut dixi, Lupias in ora maris: Strabo in mediterraneis ponit, ubi nunc Aletium: Galathæus eandem intelligit Aletium, & Lupias urbem; cum utrobique eandem assignent oriri fruges, ac vinorum multam gratiam. In summa tandem de terris in Calabria, quæ vinorum antiquam habuerint laudem, repetenda Plinij auctoritas est, quam paulo antè proposuimus, ex lib. xiv. cap. vi. eamq; deprauiatis codicibus restituemus; cum celebratis Falernis, Rhetijs, Lunensibus, Latinis, alijsq; generosis, subdit. Verum & longinquoiora Italiae ab Ausonio mari non carent gloria, Tarentina, & Seruitiana (hic locus non dubiè corruptus; ac Siberiniana reponendum) quæ ut Francicanus, vetusta, ac nobilis hodie vrbs, Archiepiscopali sede ornata, ab Oenotrijs condita auctore Stephano, quam meptè Vulgus Sanctam Seuerinam appellant, in faxeis quidem rupibus, cæterum in vinis, præter omnem aliarum frugum copiam, vberima est, ut merito à Plinio inter generosa sint adnumerata. qui subdit, & Cosentia genita; & Templesæ, qualia in Cosentino recensuimus, & Babia (reponunt correctores Balbia, exoletæ tamen apud eosdem memoriam) Lucanaq; antecedentibus Thurinis (Therijs scilicet vinis) qui populi atque vrbs inter duos annes Plin. ait lib. v. Crathim, & Sybarim, agro, ac omni vinorum genere vberima, ac post direptionem instaurata, Terra noua proprie

Plinij lo-
cus restitui-
tus.

Seberinia
na vina.

Sancta Se-
uerina.

Balbia.

Thurij, sen
Terra no-
ua.

li

nuncupata

Lagarina
num vinū

nuncupata est, agro campestri, sed admodum fertili subdit. Omnium verò eorum Lagarina (Lagariana) maximè illustrata Messallæ potu, ac salute (quam horum vinorum potui referret acceptum, Lagariana non procul Cruento, à Lagaria olim vrbe (Franciano) propè Cistarnum fluuium: à quo & vrbs antiqua corruptum obtinet nomen, nā Cirnistasum hodie vocant, à mari supero mill. pass. sex. à Thurijs decem. de cuius vini præstantia & Strabo meminit libro v. Post Thurijs (inquit) Lagaria est oppidum; vnde Lagaritanum vinum, nobile, dulce, & molle, mirifice à medicis commendatur. Et Athenæus, Lagaritanum vinum tenue, & optimū est, validū, & densum. At vbi inquam tanta vini gratia, & vrbs, quæ olim inter maiora Calabriae propugnacula celebris? nec mirum, nam, & incolis hodie destituta nullum (vt audio) seruant agrorum cultum, nec vinearum vllū etiam remansit vestigium, donec admoneantur eius loci principes, vt tantam rerum frugalitatem curent instaurare.

In Apulia terris communia vina.

Gummico
learū Gum
eleni.

IN reliquo Calabriae tractu, ab Hydrunto, ac inclyto Brundusij portu ad Garganum mentem per L. X. millia pass. quā præsertim Appenninus latè magis se se aperit in Apuliam planam, permultæ extant ciuitates, ac terræ nobiles, quæ quanquā omni frugum genere fecundissimæ sint, certos tamen de eis non habemus scriptores. Nisi quæ saltem fama celebres, Barium, Aqua viua, Noia, Bitontum, Malfeta, Canusium, Andria, Barleta, Sypontum in sinistro Gargani sinu diruta, vbi nunc Manfredonia: omnes cerialium prouentu, præsertim tritico frugalissimæ commemorantur, pascua habere pinguisima, ac lanarum exinde, Sericarumq; arborum immensos quæstus, Olearum verò, ac amigdalârū syluas amplissimas, quæ & bonitate, & copia totam satiant Italiam. Nec minus vineta habent vberima, quæ vbi præsertim incolarum non deest industria, vinorum cōplura producunt optima genera, quæ cum mediocris sint vsus in proprijs terris, in transmarinas, ac Venetias vbique, cum alijs frugibus, oleis, atque amigdalīs conuehantur immensa copia. Olearum verò mira vetustas, ac magnitudo quercuum instar procerrima, & quod earum fecunditatis est argumentū (quod in Tyburtinis non video, nec in Sabinis olais) ob assiduos (vt reor) in Apulia calores, Gummi hic oleæ exudant optimū genus, quod Chirurghi Gummi Elemi appellant, Gleba pinguis, ac myrhæ instar fragrantī odore: vt non solum in vnguentis probandam existimem, vtq; applicata simpliciter cerati instar tumores discutiat, emundet sordida vlcera, ac carnem inducat ad cicatricem; verum etiam & in prunis conspersa, suffimentum balsami in cameris edit gratiosum, superans Thuris, & ex Staete Myrrhæ fragrantiam. quod Reuerendiss. Andriæ Episcopo Lucæ Antonio Resti Barolitano acceptum refero.

Circa Montem S. Angeli, Garganum antiquis fecunditas.

Garganū
promontorium
lib. 3
cap. 2.

GARGANVS mons, qui posteris à Sancti Michaelis Archangeli apparitione, ad fines Apuliæ, & Aprutij, à sinistro Appennini humero xx. millia pass. in mare protenditur, ac ingens facit promontoriū, vt ipsum vocant Plinius, ambitu ad centum triginta mill. pass. spatium occupat magnæ prouinciæ, ac præclaris multis dotibus celebris est. Nam quanquā præaltis alicubi iugis salebrofus eminet, vbi densis occupatur syluis, vbi inaccessas habet rupes, & vbi in amplas se dilatat planicies, humanioresq; attolit colles passim irriguis fontibus, qui ad radices nonnullos pariunt lacus. ac Varrani inter alios Lacum triginta mill. ambitu piscosissimus. Castris opportunis locis ac magnis oppidis excultus, ac Castello Sancti Angeli conspicuus, pro benignitate cœli, ac Vegetali

- A** tali vbique rore, vt locis præcipuè incultis innumera producit salubrium plantarum genera, quorum in myropolijs Italiæ tanta est laus. Non minus vbi terræ humano gaudent cultu, cerealium cunctarum, ac optimarum frugum generibus abundant. Vina autem producunt vbique tam copia, quàm bonitate sua: uia, rubra vt plurimum, ac robore mediocria, syncera autem substantiæ, vt sine alio condimento, ad tertium annum, vel vbi laudabilem fortita fuerint temporis constitutione ad multos perdurent annos. quam famam præcipuè obtinet Manfredoniæ viteta, quæ faxeis collibus ad septentrionem fecunda admodum à mari gaudet aura, vbi Sypono diruta, Archiepiscopalis constituta est sedes. Supernè autem, vbi mons se in amplum recuruat sinum, munitissimum habet portum, cum vrbe Vria, quæ Vreum Strabone teste, posteris Rodium, vel à
- B** Vegetali potiùs rore cœli quidam incolæ dictum putant, qui in hunc tractum præcipuè influit, frugesq; ipsas, ac vineas reddit quotannis fecundissimas.

Manfredonia.
Rodij.

In Tremite Insulis in Adriatico, fruges, ac vina.

- I**n fronte verò Gargani promontorij, & à portu Rodio ad triginta scilicet illo tractu maris milliaria, Diomedæ à Græcis cognominatæ Insulæ apparent. Tres quidem scopulosæ, ac breues: vnde Tremite forsan dictæ posteris, vel quia adnauigantibus collisæ fluctibus tremere visæ sint. Primaria verò quattuor circiter mill. ambitu, vbi D. Mariæ sublime extat templum cum arce munitissima ob Pyratarum excursus, regularibus hodie Sancti Augustini canonicis dicata, diuino cultu, ac grata hospitalitate est admodum celebris. Nec non cultu agrorum, ac vinearum, cum pro solo arido, & vbique scopuloso, mediocre habeat tam frugum, quam vinorum copiam; hæc quidem gignit pauca, ac sine vlllo condimento syncera, præsertim rubra, ac Claretæ ad proprios vsus: pro operarijs verò, ac aduenis omnem à littoralibus terris suppleant commeatum. Nec omittendum, quod fabulosæ cum fuerint hæc insulæ, ad quas Diomedes è proprio regno Aetoliæ profugus appulerit, ac socios fabulentur conuersos in aues; hanc miram causam non omisit Plinius, aues in his solum scopulis gigni, alibi nusquam visas in toto orbe, fulicarum similes, in foueis proprio instinctu excauatis nidificare, rostrum habere dentatum, oculos igneo colore, aduenis clangore infestas, ac Græcis tantum, miro discrimine pro Diomedis memoria aduantes, qui & Fulicas attestatur libro xviii. cap. vi. matutino clangore tempestatis esse prænuncias. Palustres appellat Ouid. in vi. Metamorph. quas videmus plerumque mutationibus temporum, à mari, & circa Tyberim aduolantes. At Diomedis aues diuersum genus insulani asseuerant, Arternas vocari, nec maiores palumbis, pennis albicantibus: nec in foueis nidificare (vt Plinius scripsit) sed in præruptis saxorum salebris, interdum delitescere, noctu stridulas vndique vagari, vesci non dubiè piscibus, ac admodum impinguari: ipsamque aruinam, salsam (vt reor) ac exiccante pro qualitate marinæ alimonie, discussoriam valde, in arteticis doloribus experiuntur. quod pro re noua, hoc loco meminisse non erit inutile.
- D**

Diomedis
aues.
Lib. 10.
cap. 44.

Fulices aues.

Arternæ
aues.

E *In Agro Aquilano vina.*

AQVILA noua vbs in Vestinis, ac Brutijs, ex Amiterni (vt opinantur) magnæ, ac spectatæ olim vrbis reliquijs edita, à Pescara amne ad Truetti vsque fauces, complura comprehendit oppida, ac celebres vicos. Quæ quamquam ad borealem situm obuersa, non adeo vulgarem in vinorum cultu obtineat famam; à multis tamen hinc annis, cum populosa ciuitate auctis simul humanioribus studijs, nullam omittunt bonarum frugum industriam. Nam se-

lectis

Croci ma-
gnus pro-
uentus.

lectis vndecunque ex omni genere vitibus, vina comparant in tantam copiam, præ magnis dolijs condita centum & amplius cadorum capacibus. Vt experti sint coloni ad multos annos syncerissima conseruari, ac fieri perennitate robustiora. Flaua, fulua, odorata, & quæ ipso halitu tentant caput, præsertim quæ exactè efferbuerint. Inter quæ electissima cum muscatellis vis attemperata, ac leuiora nonnulla per simplicem ebullitionem in suis vinaceis repurgata, & alba, & rubra ad alterum etiam annum valida seruantur. Agris super cæteras fruges Croci immenso prouentu vberimis, ac ditissimis. Vt afferant in Aquilano duntaxat Censum septuaginta mill. ducatorum superare. adhuc verò maiori dignum laude, quòd hoc anno vt aliàs conficiendis Romæ Theriacis, Aquilanum Crocum fuerit à nobis cum communi collegio medicorum comprobatum, nec Coryceo Croco, adeo antiquis celebri post habendum putauimus.

*In Aprutinis sub Adria vinum, & Cinit.
Ducali Muscatellum.*

IN Precutinis, qui populi ponuntur inter Aternum amnem Strabo, nunc Pescaram, & Truentum, quidam Præcutinum legunt vinum in Plinio lib. x. v. cap. vi. inter generosa, alios tamen codices putamus correctiores, qui Pretutiana habent vina atque Anconæ nascentia. Antiquior verò in his Adria Vrbs, Colonia olim deducta, & Adriani Cæs. patria, cuius nomine celebris est. Nec non & pro benignitate cœli, quanquam inter montes, atque agri fecunditate, cunctarum frugum, ac vinorum prouentu laudabilis. quæ gignit partim quidem succosa, & alba, quæ ob nimiam humiditatem condimento aliquo parantur & coctione, fiuntq; ad aliquos omnes synceriores, quæ præsertim muscatellis condiuntur: partim verò cruda, & tam alba, quam nigra, quæ in apricis proueniunt colliculis, vel confitis super altas Vmos vitibus. Altiùs verò in corde Apennini montis Ciuitas Ducalis cognominata, quæ patulis tamen læta campis, ac apricis collibus valde frugiferis, palmæ quidem præconium obtinet in Muscatellis suis. Circà quorum bonitatem, post naturam loci, ac vuarum species apprimè idoneas, non dubiè coloni singularem in his cendiendis adhibent cultum, ita vt Aquilam, & Sulmonem, & Neapolim vsque in Vitratibus transmitti soleant cum multa laude.

In Apenninis, & Aprutijs vina communia.

INTER alios, qui commemorantur montes, asperi, nemorosi, inaccessi, immenſæ magnitudinis, ferarum syluestrium latibula; Appenninus mons, vt vbiq; se præbet æquabilem, à medio quidem Italiæ, vbi Nursiæ incipiunt extolli iuga, longo tractu per Aprutinos, ad fines vsque Sannitum, quasi dorsum eminet Italiæ. Vbi salebrosus, vbi perpetuò niuosus, & vbi totus horridis ambitur syluis, vnde Aprutium, quasi Asprutium dictum volunt. Ob quam asperitatem erga mare superum, Matellam hodie appellant montem, quòd ob vastas cautes perpetuò niuosas, non nisi à mense Maij præbet accessum. Et circà fines Sannitum, vbi Furcas vocant Caudinas, Romanis, infaustas, in quibus angustijs oppressi consules cum toto exercitu passi sunt deditionem facere, ac subhastari Sannitibus. Cæterum pro summi illius Archetypi, ac naturæ beneficio, vt hic mons irriguus passim sit multis fluminibus, videntur eadem flumina certis locis à summo exorta cacumine aspera scindisse iuga, aperuisseq; monitum fauces in campestria, vnde haberent transitum,

Appenni-
nus vbi
asper.

Maiellæ
iuga aspe-
ra.

A situm, humanioresq; redderent illas terras. Eiusmodi permulta recensuimus in prædictis loca, terrarumque etiam in medijs montibus frugalitatem, in Hernicis, in Aequicolis, in Marfis, quas inter extant Sora, Sulmone, Talequitium, quæ ducali dignitate prædita, & civili incolæ, si qua in parte natura, aut loci angustia negauit copiam, supplerit industria, ut non facile ullis cedant frugalioribus terris, immo ex natura soli circa montes plerumque aridi, ac fabulosi, & qui minus relidem sustinent humiditatem, & quæ loca in apricis præsertim aperta magis gaudent aura; quascunque fruges, vina; ac cerealia, gignunt synceriores, & (ut testis est philosophus in problematibus) vegetali magis succo alunt herbas, ac lacticia, suaque alimonia, robusta reddunt corpora, longauamque præbent vitam hominibus. Quales gustauimus

B fruges electissimas ex mensa excellentiss. Soræ Ducis Iacobi Boncompagni, Gregorio XII Pont. nec non vina generosa; validiora ex Arpino, collibus magis editis, & rubea, & fulua nonnulla verustissima. Eadem summo gradu, & Trutæ ex Isola oppidi lacu non longè, qui ex saxea rupe aquis passim irriguis, & lenissima omni tempore, aura, vinetis, ac virentibus pomarijs, ac viuarijs, amœniora quæque æmulatur Italia loca. Hinc haud procul Balsoranum oppidum saxea similiter eminet rupe, unde illi vulgare nomen, cum vina gignat communia, & cruda quidem ex arido solo syncera, ac nonnulla selectis uuis ex coctione validiora, ex his quod gustandum accepi ab Illustri eius ditionis domino Cæsare Sylucrio de Piccolomineis, fidem mihi fecit D. Vespasianus Sylucrius, iam id paruo dolio circulis ferreis cincto, centum triginta annos seruatum. quod ad vsum ægrotantium toto anno modicè haustum, tantundem nouis vindemijs refusum eiusdem generis vini solenniter decocti perferat syncerum, gustu & odore fumoso, quale describunt veteres Massiliensium vinum, colore, ac substantia cocti mellis.

Soræ amœnitas.

Arpini.

Isola.

Balsorani

In Casilino, & Aquinati vina.

S V B Casilino, & Aquinati agro, quæ olim nobiles Coloniae, hæc quidem Sancti Thomæ Aquinatis ortu, ac doctrinis illustrata, illa verò S. Benedicti institutis, ac ditissimo canobio percelebris, aquis irriguo, benignitateque aeris locis frugalissimis, quod attestatus Silius Italicus libro XII. ait.

D — nymphisque habitata Casini rura, & templo olim, Apollinis, quasi altera Delphos: quod proximè in S. Germani nomen translatum, diuici oppido, emporio, ac industria populi agris, frugiferis, ac optimis vinis, quæ Romæ interdum adornant mensas. Furnellum quoque noui nominis in Aprutinis, ponit hodie Chorographi castrum nobili agro splendidum, & non minus collibus viniferis ornatissimum, Addunt, & laudabilem cultum in comitatu Triuenti, Episcopali quoque dignitate Illustris. Nec longè Sergnia, Thelesium, & Bouianum inter Samnitum vrbes multæ laudis, & Sangrum cum amne, quod hodie Castellum de Sanguine.

Furnellum.

Triuenti.

Sergonia.

Thelesi.

Bouiani.

Cast. de

Sanguine.

Sulmona in Pelignis vina.

E S U L M O N I S in Pelignis Ouidius amœnitatem simul, ac suæ patriæ nomen breui dysticho celebrat, in Fastis libro XIV. Sulmo mihi patria est, gelidis vberibus undis, Millia qui nouies distat ab vrbe decem. xc. scilicet millia. In cuius nempe agro nobile naturæ spectaculum, ut quanquam inter aspera vtrinque Appennini iuga extet; planicie tamen patet ad duodecim millia passuum, quæ tota passim irrigua fontibus, ac gelidis fluentibus aquis, apertaque vndique aspectu

quæ aspectu solis, vel meridianis non invidet terris cum agri fecunditate in pascuis, ac vinetis, cunctarumq; frugum generibus incomparabili. Pro incolarum præsertim nobilitate, qui tantum naturæ munus locupletantes, quasi Thesala Tempe, eam passim viridarijs, hortis, ac piscinis pulchrè adornant, ac vinetis partim super apricos colles excultis, partim verò in populneas arbores sublati vitibus, omni vinorum optimo genere abundant. eaq; pro ingenti copia, & quæ non colunt venalia, minimo pretio, & alba, & rubra, & muscata, quæ ad multos annos inueterantur.

In Aequicolis aliqua, & Talliactij oppidi vina.

AEQVICOLAE olim Romanis infestæ nationes, cum Hernicis, & Mar-
sis confines, ac montana regio, quæ à Sabinis, ac Reatinis secus Apennini dexteram in Campaniam, & à sinistra in Aprutium vsque, aspera Apennini comprehendit iuga. Vnde Virgilius in vii. horridam appellat gentem.

— & quæ multo assueta venatu

Contrèclare iuuat prædas, & vinere rapto.

Quæ tamen asperitas certis locis in campestria se dilatat, ac humaniora facta sunt loca, eaq; magnis oppidis, ac castris in ipsis etiam montanis ex culta. Inter quæ primatum nostro tempore obtinet Talequium oppidum, sic nescio qua deductione à Sabellico nuncupatum: nec mirum quod tota etiam vicinia Urbanam præferat amœnitatem, magnitudine oppidi, situ, ac mœniji, utq; campi, ac vineta vndiq; cultissima sint, quoniam Ducali dignitate ornatur, estq; in omni statu Dominorum Columnensium metropolis, à M. Antonio Columna Duce, tot iam nostra ætate patris bellis ac victorijs clariss. magnificata, ac nouissimè sub Ascanij filij Cardinalis ampliss. protectione felicissima. Tellus agris vndiq; peramplis frugifera, ac tam collibus, quam planis, ac vallibus irriguis omni frugum genere abundat, ac vinetis cultissimis, ut in medijs Apenninis vnicum habeatur cunctis vicinis terris emporium.

De locis, ac vinis circà Fucinum lacum.

MAGNAM omni seculo præbuit historiæ materiam Fucinus lacus in Mar-
sis, & qui Lacum ipsum continuis vndique montibus ambiunt colles. Lacus in primis magnitudo ad triginta mill. pass. amplitudinem: & qui mira varietate (ut Strabo meminit, constatq; ad hanc ætatē) pelago interdum adsimilis ad collium vsque iuga increfcit, mox nullo manifesto exitu, per occultos non dubiè recessus sponte subsidet, ac ingentem reddit colonis piscationem. Mirum verò quod hæc mihi narrauit Matthæus à Colle Episcopus Maricanus, ac optimi iudicij in historijs, obseruatum ab Archiepiscopo Columnensi suo tempore, quod proiectis fufuraceis glebis, ac alijs signaculis in subterlabetem meatum, ubi hic lacus subsidet, eadem reddita vidisse in Scatebram quandam Sublacensis lacus, quod interstitium tamen est ad minus quidecim mill. pass. De hinc commendatur & pro blandissimarum aquarum qualitate, quas vitreas cognominat Virgilius, vnde piscosissimus ingentes quotannis vestigialium questus reddit suis principibus. Et cum his tantæ salubritatis, ut decreto S. P. Q. R. Et sexagesimo vsque milliario (ut Strabo, & Plinius testantur) Aquæ Martiæ nomine ab etymo regionis, aquarum cæterarum præconio ad urbem vsque Romam perducimur, emissario Cl. Neronis admirando opere, ad hanc vsque ætatem nuncupato, Agri denique in tanto ambitu amœnitare, qui partim collibus, partim lata planicie, circà, & vltra Lacum distinctas, multisq; cæu corona magnis oppidis, ac castris conspicuus, & salubritate perennis auræ, &

Ara, & fecunditate tam cerealium, quam cunctarum frugum, ac vinearum multos alit populos. Quos inter antiquæ nobilitatis legimus Albenfes iuxta Campos Palentinos, qui perampla planicie ab occidentali sub Alba situ, vsque ad lacum frugiferi, sub Ducum Columnnensium ditone coluntur, eis verò dextrorsum extat Alba olim Colonia, quam pomis abunde, ac frugibus, minus verò frumentaceis fecundam notauit Silius lib.VIII.

*Albacolo
nia.*

Alba sedet campos pomis rependet Aristas. (penes scilicet Palentinos)

quæ quanquam paruus remansit vicus, aliqua tamen seruat nobilitatis vestigia, ac mœniorum inter alia fortissimam structuram, opere vt creditur longobardico, quod tessellatis lapidibus, quadrangulis, exagonis, pentagonis tenacissimo cæmento coniunctis, vt non mirum à multis hinc seculis perdurent illæsa.

B Nisi quantum certis locis semidiruta verisimilem faciunt coniecturam, quòd peruetustum cænobium in conspectu Palentinis ipsis à Carolo Siciliæ regis, pro insigni in his campis obtenta victoria, ex his, vt visitur lapidibus fuisse, iam trecentis annis extructes. Cultus verò, qui remansit & agri, & vinearum præcipuus, videtur in vicinum oppidum transisse, quod gentilitio similiter Romano nomine Manlianum appellant, ac sub Illustrium Columnnensium dominio satis nobile, quanquam, & ciuili vita, & agrorum gaudeat cultura; situ tamen inter iuga vndique montium algido cerealia omnino, ac vina producit mediocria. Galenus Marsum vinum inter recentia, simul cum Tyburtino, & Signino commendat pro senibus x i i. Methòdi. adstringens vehementer, i. Simplic. i. de Antido. & i v. de compos. secundum genera. Sub Albis porro extat noui nominis Paternum oppidum, nec longe in capite lacus, quòd ad meridiem aspicit, Celanum eminet nobile castrum, & Piscina Episcopi Marficani sedes, Cæsa à cæso nemore, Castrum veneris nuncupatum, & eo longo tractu sinistro trans lacum vici alij complures, communis, & agri, & vineum cultura. Albates vinum diuersum ab Albanis nominat Galenus x i i. Metho. & i i i. de ratione vict. austerum suo tempore.

*Menliani
vina.*

*Aliorum
locorum.*

Auezani vina ad Lacum Fucinum.

P RIMARIUM verò, & cultura, & dignitatis locum posteris temporibus obtinuit Auezanum nobile oppidum, quod orientali ab ipso lacu gaudet aura: antiquis (vt putant) à Templo Iani, vel quopiam à Iano susceptum auspicio sic nominatum. amœnitate quidem ipsa lacus, diuiri agro, ac vinearum cultu, & quòd primaria in eo sedes pro commoditate eius dominij toto ferè anno habetur, vnde tam ædibus, quam ciuili incola præditum, iam splendide vndecunque ciuitatis instar præbet spectaculum. Cum præsertim non multis ab hinc annis adhibita cura Afcanij Columnæ Ducis, & aliorum principum, præter magnificas ædes, & vias stratas, & mœnia à M. Antonio eius filio restituta, viridaria, ac vineta addita sunt cultissima. Quæ perductis vndecunque frugiferarum vitium propaginibus, iisdemq; in vineta ciuium propagatis, nullo in totum Auezani vineæ carent vuarum, nec vinorum genere laudabili, & ea vbertate, ac copia, vt iam non inuideant oinopolijs vrbis, & albis, & rubris electissimis, & Muscatellis nonnullè vineæ, & Trebulanis, simplici cultu paratis abundant. Moenijs verò nouissime instauratis, qua via ab vsque lacu amplifcata milliarij vnus spatio, viridantibus vndique populis, ac alijs arboribus confita ad portam vsque principem, & in palatium pertingit, additum legitur ornamentum in fronspectu, quod marmore, ac magnis exculpta litteris memorabilem continet victoriam, quæ pro diuina ope PIO V. PONT. ac foedere inito inter Principes Christianos, M. ANT. COLUMNA DVCTORI contra Turcas, nauali bello post hominum memoriam obtenta est. Quæ non

parergon

parergon hic, immo dignum videri debet, ad immortalē DEI gloriā cunctis historijs ornamentum: eaquē ab Illustri viro Mattheo Colle digniss. Marficanae diocesis Episcopo in monumentis suis relata, ac maioribus his insculpta litteris, sic habet.

MARCVS ANTONIVS COLUMNA PALEANI DVX Pontificiæ Classis Præfectus: Maximis laboribus superatis, inter Pium V. Pont. Max. Philippum Hispaniarum Regem, & Senatum Venetum Sanctissimum conciliauit fœdus. & Pontifex Principem Romanum, Rex Magnus Sciciliæ Comes stabulum, Respublica auito Iure filium unanimes delegere, ut Serenissimo Ioanne ab Austria Præfecto: Maximo absente, pari titulo & imperio terra mariq; potiretur. Parta inde gloriosa Ambracia Victoria, terq; hostiū classe fugata, placida quieti viam, portam, hortos, fontesq; dicitur.

Adde quæ tunc temporis voti causa in monumentis meis ego retuli, quam & hoc loco dignam reputavi tantæ rei memoriam,

EX OMNI CLASSE TVRCARVM CCLXX. NAVES CAPTAE Tiremes CXL. aliquibus submersis, multis incensis. Occisi Turcarum XXXV. mill. Ex Ducibus Præfectis, qui Bassa, & Rhais XXXIX. casis: Signis abductis Fanalium, uno ex omni numero superstite, Septem mill. in captiuitatem ductis Christianis XII. mill. à seruitute liberatis. In manubijs Regijs ingens Thesaurus, Machinis Aeneis maioribus DCCCC. multis præterea minoribus cum præda particulari, rebusq; partis ad monimenta bellica, & Annona apparatus pertinentibus sine fine. Sub Christiano fœdere coniugatorum IIII. mill. strenuè in bello vita functi, & cum primis Prouisor Venetus Augustinus Barbaricus, simulq; Præfecti Nauium Patritij XVII. Naues in ipso conflictu VII. ex omni numero amissæ, ac uno Equitum Sancti Ioan. Vexillo. catrum nullo ex Ducibus, ac Insignibus nõ seruato, & superstite victoria saucijs per singulas sine num.

IIS NOBIS RESTITVTA QVIES ET SECVRITAS DEO SALVATORI SEMPER LAVS, GLORIA, ET IMPERIVM. Die felicis. VII. Octob. Dominica ANNO SAL. M.D. LXXI.

In Comitatu Gelani vina ad Lacum Fucinum.

AVGET quidem & locorum, & lacus dignitatem Celanum oppidum, quod in capite Lacus meridianum, hybernū aspiciens orientem, videtur meritò cæteris eius dominij terris prædominari. Moenij satis munitum ædibus curialibus, ac vijs nobile, diues piscatu, & agro non minus, ac vinetis & à dextris collibus, & à sinistris frugifero, ac in Appennini vsque iuga nemoroso, laudabiliq; in cunctis prouentu. Nisi quia mutatis nostra ætate sapè dominij, non adeo coloni curauerunt agrorum, nec vinorum culturam, cum vineas nihilominus habeant, omni vinorum genere feraces, quæ sub fœcunda ipsius lacus aura, ac libero vndique solis aspectu sincera gignunt, partim crudæ, per simplicem in tinis vinarijs ebullitionem, quæ præcipuè ad vsum parant principum; partim verò leni adhibita coctione robustiora, flaua, alba, & rubra, & Muscærellis nonnulla immistis vuis suauiora. Cui demum curæ, si vnquam, sub felici nunc comitatus eius dominio Michaelis Peretti intenditur, antiquam locorum amenitatem, agrorum culturam, ac Vinearum, in pristinam restitui curat fœcunditatem.

A

Aliorum locorum circa Fucinum, & Trans lacum vina.

QVAE antiquam verò confirmant oppidi Aueiani iam prædicti nobilitatem, argumento sunt multæ aliæ contra, & circà lacū ipsū loca, & in primis Transaccum magnum oppidum, quod ex aduerso situ contra Aueianum, trans aquam, vel potius (vt mihi arridet) trans lacum videtur dictum. Agro quidem à tergo per amplo, & à dextera montibus non asperis: à sinistra verò longa secus lacum lataq; planicie, quæ cum aspirante ab ipso lacu aura, tum lenitate collium, & aprico ab occidente aspectu solis; cerealium cunctorum est frugifera, & vinetis vndiq; virens, vina producit, si qua in parte toto eo ambitu electissima, vt nec flaua inuideant Clarellis, nec rubra Vernacis nonnulla Neapolitanis. Post amplam verò eadem sinistra planiciem extat Lucus Vicus, vetusto sic dictum nomine, ab amæno olim hic nemore, vbi antiqua vrbs Agnitia iam deleta, meruit à Virgilio commemorari cum Marrhubijs, & Marfis populis, qui incantamentis serpentum essent celebres, illo carmine in VI I.

*Trasacco.**Sub lacu.**Te nemus Agnitia, vitrea te Fucinus vnda Fleuit.*

Vicus hodie piscatu, ac magnis ex eo vestigialibus diues, ac vinetis communi laude abundans. Vitream autem hanc Fucini aquam videtur Virgilius cognominasse, ob frigidos, quos recipit fontes Aquæ Martiæ, frigoris, ac salubritatis (vt Plinius de ea scribit) in summo vrbs preconio celebris. Vel quia is lacus visus est congelaciassè totus, quemadmodum hoc anno M. D. XCV. ob constitutionem supra memoriam nostrorum seniorum extremè frigidam, & niuosam Romæ iam mense Maij, insolitis modis congelaciuit, vt vecturas, ac currus transitu sustinuerit. quem casum, & in alijs Italiæ lacubus audiimus hoc anno fuisse portentosum.

Fucini lacum congelaciassè.

C

A Piscina, & Castro veneris ad Fucinum lacum.

ADEXTRIS oppidi iam dicti Trans lacum, conspicuum quoque extat oppidum Piscina cognomento à piscatu, quod pro amæno situ præeminens lacui, & pro salubri aëre, Mariscanæ totius dioecesis est caput, pingui agro, ac vinetis præditum. Hinc verò non longè, quæ leni cliuo se iuga Appennini Mariscana extollunt, Castrū cognomento Veneris hac etiam ætate dicitur, agro similiter, ac vineis communis cultus. Eius verò nominis antiqua memoria est, teste Plinio libro xv. cap. xxi. x. à bello Marisco, quando pacificatis (vt videtur) Maris cum Romanis, voti posuerunt signum Veneris Myrtæ, quam Martiam regionis nomine dixerunt, & coniugalem antiquiore instituto: quoniam post raptas virgines, conciliatis earum coniugio Sabinis cum Romanis, in eum locum Phanium Veneris Cluacinæ habuere. Quo nomine ad eundem Veneris ritum, multa alia apud Ptolemæum, & Strabonem leguntur, quæ extrà mœnia, & ad portum extruenda essent (inquit Vitruuius libro i. in fine) ne adolescentia ludis Veneris afflueret: quale in Picenis in ora maris adhuc Cluacinæ Veneris extat fama. Simili auspicio Hetruscorum (eodem Plinio teste) in Liguriæ littore Portus Veneris, Templum Veneris item in littore Pyrenæorum, alterum in Sicilia liture Ionio, & alijs locis. Sed celebre præ cæteris templum Veneris à Strabone commemoratur, libro v. infra Hostiam, & Tyberinam faucem, inter Lauinium, & Laurentum, vbi prima Aeneadum sedes. Quæ pro ritu inexplicato alijs Cosmographis, haud superuacanea videri debet in his nostris historijs annotatio.

Veneris ad portum dicatio.

E

Kk

Vina

Vina in Sublacensis agro.

IN Sublacensi autem, sic à tribus hinc lacunis cognominato agro, ac perenni fama heremi Sancti Benedicti, ubi eius ordinis primordia, non paucis natura asperitatem locorum compensavit dotibus. Quæ in medijs Appenninis quamquam non adeo pateant amplitudine, partim tamen collibus apricis, partim pinguibus agris, ac pascuis, nec non passim excurrētibus aquis irriguas, nullo unquam caruerunt cultu, mediocribus verò confita vineis, non modica Romam transmittunt vina: præsertim quæ communibus parata condimentis, ac mediocri coctione, robusta manent, sed pauca civilibus mensis dignantur. Cum & crudis simpliciter abundant, tum flauis, nonnullisq; dulcibus, tum rubris non minus exuceis, atque austeris, & Muscatellis ex leui conditura suauibus. Nam sub vetusta illa amplissima, ac opulenta cœnobij celebritate, ob prælatorumq; Romanæ curiæ assidua in eo diuortia, & pro adhibita iugiter illustrium Columnensium cura circa vinearum, atque agrorum cultum; planè constat nullam dimissam fuisse diligentiam, & ad copiam frugum, & ad delicias.

IN PICENIS.

Quæ enarranda sint communia.

PICENI regio præclaras habet antiqui nominis apud auctores prærogativas, nobilitatem antiquissimæ originis, à Saturno, & Pico, vbertatem agrorum copiosissimam, fidem, & confœderationem cum Romanis suis perpetuam, insignia urbium in ea, ac nobilium oppidorum memoriam. Equidem verò, quod pertinet ad particulares harum terrarum, ac vinorum in eis descriptiones; propter varias ipsarum mutationes, etiam nominum, ac mutatum agrorum cultum; auctorem præcipuum profitebor egregium virum f. m. Medicum, ac Philosophum, ac in historiarum iudicijs versatissimum Modestinum Cæssinum Elpidianum, tota Italia famigeratis. à Pio V. Summo Pontif. in & Cæsaream etiam aulam à Maximiliano Imper. in curam propriam cooptatum, & dignum præceptorem meum: Ex cuius interpretatione, iure quoque patrio, abstrusarum adhuc historiarum, nobilia multa, ac noua suis locis interponam iudicia. Primum verò præclarum illud supponimus opulentissimæ, ac populosissimæ regionis monumētis, cum propagata iam in omnes Italiæ regiones Romanorum auctoritate, non coacti bello videntur Piceni, sed libera fide, ac sociali ad imperium confœderatione, CCCCLX. millia Picentum (scribit Plinius lib.

Piceni populosissimum.

Rom. in Picenis Colonia.

Mutationes rerum ac nominum.

III. cap. XII. I.) in fidem Romanorum venere. Perpetuam verò hanc seruatam eorum fidem, præter nobilissimas in Piceno Colonias, Firmum, & Asculum eodem Plinio, ac Iul. Frontino testibus, satis indicant adhuc illustria in eis Romanorum, & oppidorum nomina, alioqui parum hætenus, vel à paucis perpensa, quæ hinc aliquam habere poterunt lucem. Aemilianum, Manlianum, Hortensianum, Marianum, Papirianum, Seruilianum, Pontianum, Potria Colonia. De cæterarum autem cuiusmodi terrarum, ac locorum nominibus, mirandum est quantam in eis inuenerimus varietatem: nam præter communes illas causas, à bellorum interuentu, peste, & fame, & à populorum transmigratione, vnde vel dictum mirum, videmus breui tractu temporis cuncta mutari, & non modo variabiles fieri hominum mores, & loquelam, & victum, & vestitum, alios ritus aboleri, alios suboriri novos; Verum etiam, & maximas interire vrbes, & imperia, leges immutari, exolescere bonas artes, sicque neglecta agrorum cura, & omni vitæ cultu, inhospitas relinqui terras, & incultas, vt nec etiam nomi-

- A** nominum, nec locorum remaneant vestigia. In Picenis ergo terris, tres omnino animaduertendas esse monemur mutationum, ac variorum nominum inductiones. vna quidem est ab eorundem nominum etymologia, quæ aut Grægorum, aut Sabinorum prima referunt instituta. Ancona, Septempeda, Cupra alia montaxa, alia maritima, Mathilica, Nobana, Camarinon, Phalaris, quarum tamen vix deducta, aut detorta remanserunt nomina, & non minus aliqua Sabinorum, aut Aboriginum, referunt antiquitatem. Numana, quasi Numæ sacra, Cluana cæu situ pugnax, Truentum cum amne, Tollantinum, Polentinum, Sunium, Heluium, Auximum, Cingunum, Recinium, Plin. lib. i. r. cap. xii. Quæ subrogata verò his fuerint posteris temporibus nomina, si percurrantur insignia, quæ extant in Picenis oppida, & castra, singula inueniuntur aut Gallica, aut mutata à Sanctis nomina, quando declinante iam Imperij Romani maiestate, Italiaq; tot incursibus barbararum gentium occupata, quarum odio, ac ferocitate per centesimas annorum, perq; tot clades, ac strages populorum, cunctis ferè locis ferro, & incendio deuastatas, non mirum tota Italia mutasse faciem visa est, ac in peius ruere. Vsq; ad Caroli Magni Imperium, circa humanæ Salutis annum octingentesimum: quando is Christianissimus Imper. profumma, qua tenebatur charitate, ac deuotione in Christianam restituendam, ac propagandam religionem, non dubium est in historijs, vt per quattuor supra quadraginta annos sui felicis. Imperij, bis, & ter in Italiam, magnis patratu contrà barbaros bellis, & obtentis victorijs profectus, non Transalpinam modò regionem, Hetruriam, & Campaniam perlustrauerit, ac ad limina Sancti Petri accesserit, digneq; Hadrianum Pontif. mox Leonem adorauerit, ac in sedem Romanam restitueret. Verum etiam (cuius rei gratia hæc recensere volumus in supplementum recentiorum historiarum) in Picenis contrà Sarracenos, qui Anconem occupauerant, ac in Romanam diripiendam sedem inhiabant, in Asculana Colonia pro eo tempore Cameram habuisse Imperialem, id planè constat in eius Archiujs proprio Caroli Magni chirographo, quod legitur, cum Palatinorum suorum subscriptionibus, ac indultis illi rursus colonie concessis. Quo tempore cum in Cluana tunc pugnacissima vrbe apparatus contra illos habuerit bellicum, pugnaq; inita in amplissima Cluenti planicie, ad perpetuam obtentæ victoriæ memoriæ, sub feliciss. vexillo Crucis HOC SIGNO VINCES, & sanctæ Christianorum Cruciatæ, templum in ea constituit, sanctæ Crucis titulo, quod extat Lombardico opere magnificum, nec longè propugnaculi bellici vestigium, quod in hanc vsque diem Cluanis nostris per traditiones Caroli Regis palatium nuncupatur. Hinc restituta sancta Sede Apostolica sub Imperij tutela, ac asserta nobili prouincia in fidem sanctissimæ Religionis, cuius ergo pugnauerant, ad propulsandam, & extinguendam penitus, quæ diu inuaserat barbariem, constituti fuere singulis terris Præsides, quorum nomine, delectis exoticis vocibus illæ terræ nuncuparentur. quarum idcirco partim Gallica sunt nomina, Mons Gallus, Mons Georgius, Franca villa, Mons Milonis, Mons Cassianus, Mons Albodius, Mons Nouus, Mons Luponius, Mons Filitranius, Coll. Rinaldi, Mons Elparus, Mons Vlmi, Mons Altus hodie Pontificius: partim verò præsidis Ecclesiastici subierunt nomen, qui reliquias Christianorum ad sacram instruisent doctrinam. Cluana vetus, quomodocumque prius sub illa corruptela diceretur, Sancti Elpidij Christiani præsidis subiit nomen, nec longè oppidum Sancti Iusti tunc Episcopi Lugdunensis, Sancti Seuerini Septempedæ Episcopi, Sancti Genesij, Sancti Cassiani, Sancti Petri, Montis Sancti, Mons Monaci, Sancti Martini, Sancta Victoria. Quæ omnia iam certas extabunt monumentis, vt quæcumque in Picenis describenda sint vinorum generaeorum locorum aut Gallica erunt nomina, aut à tutelaribus terrarum Sanctis mutuata, aut Aboriginum, vel etiam coloniarum Romanarum vestigia. Vt

In Picenis
antiq.
quædam
nomina

antiqui
et Sabinorum
nomina
etiam

Instauratio.

Posteriora
Piceniarum
nomina.

Vuarū, ac
vinorū ge-
nera in
Picenis

Natura
vinorū in
Picenis co-
munis.

Maranas dicemus vuas, à Mariano oppido dictas electissimas: & Manlianum A
vinum à Manlij Cons. nomine, erunt cum his, & Palmesæ vuæ, Plinio teste, in
Picenis, & Præutianum vinum sub Ancone generosum. Notatū verò dignum
videretur, quo ad communem vinorum naturam regionis huius, & aliarum ter-
rarum, quæ Adriatico similiter adiacent littori: vt, cum hæc plaga à sinistra
Appennini Aquilonijs flatibus sit obuersa, ac solo à cliuis vsque montis vbiq;
pingui, & humido, non adeo robusta producit vina, sed pingua, & quæ aliqua
scatent humiditate. Quapropter ab Asculo, citrà, & vltrem Truentum amnem,
in ageo Firmano, Tinnio, Tollentino, Septempeda, Auximo, Camerino, & in
planis maximè, quæ omnes antiquæ vrbes: vina maiori ex parte cum humidio-
ra sint, aliqua condiri solent coctione. Fulua, ac flaua, & quæ iucundo non
paucanitore, atque odore, admistis in fine vuis nigris, eracemat, aut musca-
tellis, laudabili concinnatur gratia, ac patrias solemniiter adornant mensas. B
Sub ipsis verò Appennini iugis, vnde Piceni tellus, à Truento vsque ad Pisau-
rum centum ferè millia pass. æqualibus ferè spatijs, ac magnis dissecta flumini-
bus, tota cæu hortus irriguus maritimæ auræ gaudet afflatu, vberiores colit vi-
neas, eisq; valljs, vel arundine coniugatas, perraras Ulmis, aut populneis sub-
leuatas, nec minus arua, ac prata disdem attemperata riguis fiunt pinguis-
sime: quare opima hæc regio (Strabo inquit libro v.) omni frugum genere exulta, ac
vinis semper abundauit. Ijsq; synceris, & quæ non alio communiter indigent
condimento, nisi leui tantum despumatione, ac admistis nonnumquam gene-
rosis vuis, aut nigris, coloreq; ac sapore electissima fiunt, ac saluberrimi po-
tus. Inter generosa à Plinio Piceni vina commemoranter, libro xiiii. & à C
Sancto Ambrosio super Tobia cap. xiiii. cæu preciosum habetur. quæ exactè
magis in singularibus eorum historijs venient explicanda.

In Asculano agro.

Tartari
matrix.

POTENTISSIMA in Asculano agro gignuntur vina, circà, & vltra
Truentum amnem, ac ea potissimum partè, quæ apertis à mari præma-
gni annis faucibus, marinam captant auram, digerentem (vt iam alio loco di-
ctum est, ac perficientem vini substantiam. Collibus præterea apricis, vt qui
circà Aquæ Sanctæ Thermas solo sulphureo scatent, vnde attemperata felici
aura naturali eius regionis humiditate, syncerissimæ proueniunt vuæ, quas D
non tam ad copiam industrij coloni, quàm ad perfectionem selectas colunt.
Sicut & vina simili industria parant, nam pluri ex parte ipso vsu edocti, & pro
locorum, quam agnouerint laudabili dispositione, vel mediocriter despulant
tantum, vel humidiora multa exactissimè decoquunt, feruida ex magnis adhuc
cortinis in maxima refundunt dolia, quæ habent firmissima, ac centum nonnul-
la annerum hæreditaria. Quare vel sola dolijs impacta, conuitrataq; resinæ ma-
trix, infusum vinum concipit, atque concinnat, ac multo efficacius, quia vinosa
virtus in tantâ copia fortius corroborata, ac vnitis viribus, synceram vini sub-
stantiam diutissimè conseruant, ad decem non solum annos, verum in quibus-
dam benè ordinatis cellarijs, ac maximis dolijs, dum copiosas annuatim ha-
bent vindemias, nec vina curant venalia, in delicijs ea seruant ad trigessimum, E
vel amplius annos. Atque hinc transeo generosa alia vinorum, quæ parant
genera abundè, & rubra, & cruda nonnulla; & Muscarellis vuis, nec non Mal-
uasijs condita, nam haud dubiè, industria cultus superat, vel cogit interdum
loci naturam minus idoneam ad fecunditatem.

Ripa

A

Ripa Tranfonis, & aufida oppidi vna.

POST Asculum eodem sinistro tractu Truenti amnis Aufidia occurrit noui nominis oppidum (nam Aufidium Ptolomæo, & Strabone teste, insignis amnis est, Lofantum vulgo, qui totam dirimit Apuliam, & sub Gargano monte in Adriaticum influit) situ munitissimum, pinguibus agris, oleis, ac vinetis abundè præditum. Et non longè, maritima magis Ripa Tranfonis ciuitas, quæ à Pio V. Pontif. Episcopali dignitate ornata, antiquum Tranfonis (vt reor) obtinuit nomen, à præfide quodam eius nominis Gallo, qui à Carolo Magno re-tuta in fidem Imperij prouincia, ac domitis Saracenis, dum is Asculi Imperialem habuit cameram, illi loco munitissimo, ac præsidio fuerit constitutus, quod in multis alijs Piceni terris fecisse constat. Vel, vt nobili iudicio audiui aliquos, non Tranfonis, sed à præalto situ Ripa, reperto hic etiam antiquo lapide, Rupilij nomine inciso, qui his agris præfideret, & ab Afone amne decem mill. pass. à Truento, recta via, quæ ad Ripam itur, Trans Afonem videtur rectè fuisse nuncupatà. Amplitudo, ac amœnitas eius agri planè arguit hunc locum numquam caruisse incolæ: & vt nobiles quidam Ripenses opinantur, vetustissimam hic extitisse Cupram (vt putant) Montanam: equidem verò, vix horum nominum superstitie vmbra, apud Ptolomæum, à vicinitate maris Maritimam potius crederem: cui præsertim consonat Iul. Frontini testimonium de Colonijs, Ager Cuprensis, Truentinus, Castracanus Augusta lege fuit assignatus. Confirmat, & vallis hic amœnissimæ nomen, quæ vsque ad mare quinque mill. pass. & antiquo delubro, & fonte vberissimo à Cupretta adhuc cognomen habet. Vberi agro, peramœnisq; vallibus, ac collibus interstincta, oleis, ac vine-tis abundans, nullis cedit Picenis terris vbertate. Vsque ad maritimas Cryptas, vbi Aso mittit in mare, ac latissima fœcundi littoris spectatur planicies, cædis longa serie, olæarum nemore, ac pomarijs confita, ijsq; si pro naturæ munere melior cultus adhiberetur deliciosissimis.

Cupra mō-
tana, &
Cupra ma-
ritima in
Picenis.

Cryptæ op-
pidum.

In Firmano agro vna.

IN Picenis, quod diximus terrarum, ac vinearum cultum, à Pico Saturni prole ad hanc terram amencipato fuisse institutum, eius nomine Picenam Vrbem conditam legimus, in leni cliuo præalti collis, vbi postea Firmum (Strabone teste libro v.) & emporium, inquit, Catellum, κατελλὸν reponerem, vt multa alia is vsurpat latina nomina, attestante quoque Plinio, qui Castellum ponit Firmanorum in v. Italiæ regione. Adhæc testimonium, ac rem memoria dignam narrauit mihi Hieronimus Cordella Firmanus, egregius his annis Clementis VIII. Medicus: qua via ad portum Firmanum itur, vbi olim Picenum, inuentum repastinandis vineis se vidisse Scutulum æneum, parmæ instar Palladiæ iam æruginè oblitum, forma rotunda, palmi magnitudine, in cuius facie Ianus bifrons exculptus, à tergo rostrata naus, Saturni, ac Pici insignia. Quare id antiquis fuisse Picenis institutum, de cultuq; vinearum studia satis indicant quas commemorauimus in Firmano, quæ adhuc extant Colonia, in primisq; Firmani ciues, qui præter militiæ, quam professi sunt more maiorum industriam, nullum profitentur esse vincarum, nec vinorum genus, nec vllæ frugum deliciæ in reliqua Italia, quas ipsi non egregiè æmulati sint, ac multas perfecerint melius. Transeo quibus delicijs, ac frugalibus pomarijs iam suas adornent vineas, virentia vbi que viridaria, hortos citriorum secus littora maris longa serie, & in proprijs attrijs confitos. Vinearum, ac vinorum genera tam varia, Muscatella, flaua, & robusta, rubra, & aliqna in populneis culta leuiora, & forbigna, ac Vernacula.

Macera-

*Macerata, Recineti, & antiqua Cluana vina.**Heluia
vua.**Cluana vi
na.**Muscatel
li condi-
tura.**Horreum
Montis
Granari.*

MACERATAM nouam urbem, & Recinetum, quod in altero ad pro-
spectum Piceni colle eminet, constat post Gothorum illuuiem in Italiam
ex Aeliæ Recinæ ruinis exadificatam. Hanc verò Aelij Pertinacis nomine,
ac Colonia dignitate illustratam marmorea indicat Macerata tabula, & Hel-
uia, hinc (in fallor) vua apud Plinium in Picenis commemorata, puniceo inter
album, & nigrum nitore, cum has, ac plures alias hodie Piceni terræ colant. vua
rum species. Magnos verò hæc duæ ciuitates nostro tempore in omni cultu ha-
buere progressus: hæc quidem emporio, ac sacra domo beatiss. Mariæ Virginis
intoto orbe terrarum celeberrima, illa verò amplificata sedis Apostolice tribu-
nali, diuitijs, ac studijs bonarum artium, ac cultu agrorum, vinearūq; præcipue
locupletata, vt iam nullis cedat Piceni terris. Quorum incensu haud subticen-
da, sunt quæ in ora Piceni in Cluanæ agro gignuntur, quod mihi solum patrium,
ac posteris à Sancto Elpidio tutelari numine nuncupatum, Cluento amne, ac
portu Veneris olim cum templo clarum, vnde prisca Romulides (vt meminit
Plinius) conciliatis post raptum virginum Sabinis, Cluacinæ Veneris hinc su-
sceperūt numen, ac eam Municipij propterea nomine in communi læticia accla-
marunt. Agro quantum à Tinnio amne, & vltra Cluentum latè protenditur,
admodum frugifero; qui partim continuis eminens collibus vsque ad oram ma-
ris: partim verò amænis vallibus intersectus, ac fontibus, viuarijsq; irriguus,
vndique circum syluosis oliuetis, pomarijs citriorum, pinguibus campis, ac fru-
galibus vinetis cunspiciuus, vina gignit, & copia, & genere laudatissima. Solo
præsertim collium vsq; ad maris oram arenoso, ac sicco, cuius agri qualitates in
vinis commendat Virgilius, & item Columella in libro de vitibus, & arbor.
Nonnulla præter hæc concinunt vina Muscatellis immistis vuis præcipua, quæ
didicerunt periti vinitores non ex totis Muscatellis conficienda, quæ saturo ni-
mis dulcore redundant; sed selectis ex optimo genere vuis, & albis, & nigris,
ijsq; super cratem, ac leui subdita stipula extensis, perq; octo saltem dies ema-
ceratis, ac aliqua portione, vel etiam decima parte cum syncero musto ebulli-
tis, vinum eliciunt post primam, vel alteram mutationem, & in ætatem magis
maturum, ac suauissimum. Substantia mediocri, colore in fuluum aureo, odo-
re muscato, subsilientibus è Cyatho stillis iucundissimum, semel tantum, vel in
prima mensa haustum, nam in totam mensam compluribus non assuetis tentat
caput.

*Sub oppido Monte Gram vina, ac Tritici electiss. genus
cum Montis Granarij horreis.*

HORREVM quoddam Romanorum fuisse olim Picenum, planè constar-
tū antiquo fœdere Picenæ gentis, quam à Pico, ac Saturno duxisse ge-
nus, & agrorum cultum cepisse attestantur historiæ: tū multis in ipso Pice-
no colonijs, & claris Municipijs, quæ diximus adhuc Romanorum nominibus
ornari, Aemilianum, Manlianum, Marianum, Hortensianum, Papirianum,
nedicam alia. Inter quæ Horreum sanè permagnum adhuc extat in oppido
Montis Granarij, vnde illi nomen: quod oblongæ Cryptoporticus instar, forti-
structura, ac duplici ordine alterum super alterum erat fornicato opere extru-
ctum, ducentorum pedum longitudine, ac capacitate immensum, vt plures
ex eo apparatu bellico onerari possent rei frumentariæ naues. In quo superex-
tructo posteris temporibus Sancti Philippi, & Iacobi templo; verisimile fit,
quod per id tempus mense Maij frequens in ipsum haberetur colonorum con-
uentus,

A uentus, ad proximas messes parandas, ac verrendis propterea granarijs vacarent, Cerealiaq; interim in eo celebrarent festa: donec superstitione illa sublata, in illorum Sanctorum honorem tum Calendis Maijs conuersum est. Immo cum in quandam æmulationem affectassent inter se Picentes aliquo insigni nomine vetustam illam cum Romanis præferre affinitatem, alterum in conspectu Montis Granarij oppidum, Montis Grani, quasi maioris prærogatiuæ sibi adsciuit nomen optima ratione: quoniam non granario, sed cerealium, & omni frugum genere, ac vinis præberetur feracissimum. Situ enim cum præalto existat, æquis ferè spatijs hinc à Cluana, & hinc à Firmana colonia conspicuum, ac libero vndique ab oriente, ac occidente foueatur aspectu, ager quamquam angusto solo, glebofo, ac frugifero, tritici potissimum genere abundat optimo, quod Caluisiam Romano non dubiè nomine Piceni appellant, quasi calua, & sine aristis spica, quod Siliginem dixere antiqui agricolæ, eamq; describit Plinius libro xvi i i. cap. ix. Candore probatissimum, ac panis candidissimi, ac lautissimi feracem, quod & tetigit Iuuenalis, luxum increpans fuorum temporum Satyra v.

*M. Grani
frugalitas*

*Caluisia,
seu Siligo
triticeum.*

*Sed tener, & niueus molliq; Siligine factus
Seruatur Domino. (scilicet electus panis.)*

Et postea Martialis in Xenijs lib. x i i i.

Picentia Ceres niueo sic nectare crescit

Vi leuis accepta spongia turgēt aqua.

C Quare quamquam minus accuratè scripserunt quidam, Mirum, id preciosi tritici genus non reperiri hodie in Italia: quinimmo in his Piceni terris habetur electissimum, ac conficiendis panibus in mensis diuitum, & ad vsum Principum, candore, sapore, & pro leuitate stomachis imbecillis saluberrimum. Nec minus, in Montis Grani agro vina colliguntur electissima: nam mollibus vndique suarum vinearum cliuis, ab oriente præcipue, ac in meridiem inclinans, vitres alit, & vuas non tam succosas, quàm synceras. Nigellas quidem, quas rutilo colore inter album, & rubrum dixerunt Piceni (vt meminit Plinius) Helueolas, & Heluium vinum, splendidum, & hilare, ac Claretis Franciæ æmulum gustu admodum suauē: Et præterea albidas, Maranas, & Vissanas dulces, dixerim has, & Prærutianas, sub Ancone, eodem Plinio teste celebres. quarum & eiusdem vini id notabile animaduertunt longo vsu boni vinitores, ex vinctis præsertim vetustis, ac benè conditis vinis, quod selectum, ac repositum in suis dolijs mustum, vix vlla, vel pauca conserua adhibita, dum validiora futura sunt vina, perseverant hyeme crassa, ac immatura in suis dolijs, nempe quia tunc concentrato in se genuino calore, adhuc subbulliūt, ac maturantur, quousq; calore æstatis superueniente, in admirationem vsque, nisi expertis vinitoribus, hauriuntur repurgata, & quæ aureo irrorant è cyathis spiritum, ac nitore, vt non inuideant Claretis, nec Centulis in ripa Romana pretiosis: perdurantq; ea syncretitate ad tertium annum, & amplius. quapropter ad deliciosas potissimum mensas, per sepe ad metropolim Firmanam, vicinamq; Cluanam, ac Maceratam deferuntur in Truffis, sigillis scilicet vitratis vasis, cum multa laude.

*Mathiolus
notatur.*

*Vina M.
Grani.*

*Heluium
vinum.
Albū, &
Prærutia-
num.*

E *Palmesia vina in Picenis.*

P RÆDICTA in Picenis generosa vina commemorat Plinius lib. x i i i. cap. i i i. vbi scribit. Ex reliquis vinis à supero mari, Prærutiana sunt, & Ancone. Vbi de loco (vt ego ex ipso Palmæ nomine conijcio) intelligendum videtur in agro Firmanum castellum ad oram maritimam, quod ab antiquo (ni fallor) nomine Turris de Palma cognominatur, ab vna scilicet huius genere, cui vetusta sub illo iugo esset origo, de quo haud leuis hæc alia coniectura fit, non

*A Turre
de Palma*

Marana
vna.

non aliud extitisse, mutatis alioquē nominibus, quā quod hodie à Picenis Maranum appellatur, à Mariano non procul à Palma oppido, in cuius vinetis frequens propagatur id vitis genus, iamq; cæteris Piceni vinetis factum est pro sua uitate communissimum. Nisi quia lapsu temporum, sicut & ipsarum frugum quidam est prouentus, & nominum varietas, Palma cum iam paruus sit Vicus, à vicino Marano induit nomen, & genus Maranæ uia, quod succosum, & gratum gustui, colore albicans, & cum maturuerit luteolo, tenuissimo cortice, ac dulce. Hodie verò cum non adeo in vinis habeat vsum, sed in escarijs omnem obtineat gratiam; persuasos velim colonos, vt copiosè magis Maranas vites repastinent, sicq; Palmesum tantæ gratiæ vinum instaurabunt.

Ad oppidum S. Genesij, Amandolæ oppidi, & M. Fortini.

Due Cu-
pra.
Maritima

Cupra mō-
tana.

Ambrus
fluyius.

Sancti Ge-
nesij.

Genera.

EX vetustis in Piceno urbibus, iam ab vsque Aborigenum sæculo duas Cu-
pras obscuri nominis legimus. alteram maritimam, quam Ptolemæus in-
ter Asonem, & Truentum amnes appingit, nos Ripam Transonis inde non pro-
cul putauimus. alij verò longè hinc viginti millibus pass. sed parallelam terram
eodem littore cum Ripa, Montis Sancti cognomēto oppidum Cupram mariti-
mam volunt. Alteram montanam, similiter ambigui situs, sunt qui putent esse
Amandolam oppidum, quod inter Appenninos sic dictum videtur, quasi locus
amabilis, ac peramœno situ, sicut & in mōtanis magis Amatrices extat oppidū.
Cupram verò hanc fuisse antiquam verisimili hac mihi persuadeo coniectura,
à natura soli cuprea, quoniam inter Amandolam, & Montem Fortinum, no-
bile item oppidum, mons eminet Mainardus nomine, qui ad superficiem mul-
tis scater glebis, Marchesitisq; cupreis, atque aureis. Ex eius autem visceribus
Ambrum oritur flueat, quod micas ducit aureas, piscesq; gignit Trutas au-
reas, quæ illis (vt aiunt) glebis aluntur: quare & ipsi colles, qui citrà, & vl-
trà Tinnium rapidum amnem declinant, passim frugibus, ac vinis abundant
ad vsum communem multa copia, ac laudè. Vel certè affirmare ausim, Mon-
tanam olim Cupram fuisse sancti Genesij præmagnū oppidum (desiniant
quisque suam causam) quod iam Gothorum, & Saracenorum tempore affli-
ctis Italiæ rebus, & his locis vastatis, ex desertis Fallaris, ac Urbis Saluinæ ruinis
in id iugum reliqui inebæ quasi naturali situ pugnacissimum se receperint.
Quod indies ætatum industria, & opibus, ex toto Piceno, & ab Adriatico mari
vsque ad Dalmatiæ montes conspicuum, expulsis tandem ex Italia à Carolo
Magno Imper. Longobardis, & Saracenis; is Picenorum terras in fidem Im-
perij assertas, in signum acquisitæ sanctissimæ religionis, nouis Sanctorum no-
minibus voluit ornari: Vt dictum est, Sancti Genesij, Sancti Elpidij, Sancti
Iusti, Montis Sancti. hoc verò Sancti Genesij oppidum; & eius ciues Magnus
Imper. pro rebus militarijs (vt patet) ab ipsis præclarè gestis aduersus bar-
baros, muneris ergo nobili hoc titulo honorauit, vt Defensores Imperij accla-
marentur. Quam historiam perinde rerum vetustate obscurarum, dignarum
tamen memoriâ, cum celsura venerandi Theologi Augustiniani E. Andrea
Montis Regalis hic oriundi, volui opportunè hoc loco retexere. Additq; opti-
ma argumenta, vnde hic locus nullo vnquam tempore fuerit incola destitutus:
quod situ eminenti, ac amplis collibus editus, & naturali robore, & amplitudi-
ne agri ad octo mill. pass. ab Appenninis, & in subiectam Piceni planiciem lō-
gè, lateq; extensus, cerealibus, vinis, & oleis, & omni frugum genere fecun-
dus, annonam quoque, ac com meatum in montanas vsque terras abundè sup-
peditat. Aëre purgatissimo, sanæ, ac longuæ vitæ hominibus: & cum in toto
oppido, ac foris blandissimos in omnes plateas, & per singulas ferè domos ha-
beat fontes, qui & conualles vnde quaque, & agros reddunt opimos; vina gi-
gnit

Agnit omni sui genere electissima. Cruda nonnulla, & syncera, cocta verò, vel despumata maiori copia, & alba, & rubra, ac violaceo nitore Helueola. quæ ad biennium, & amplius permanent, & quo vetustiora, eo præstantiora, ut nec Græco cedant, nec Lachrymis rubricunda. & quæ Candia Malualijs depurata audent comparari.

In agro Montis Sancti communia.

NON de sunt ex Picenis, qui non minus ingenio pollent, quam agrorum cultu atque bonis artibus; qui de Cupra maritima iam relata, non extantibus certis vestigijs, cam inter Potentiam, & Humanam vetustissimas vrbes extitisse velint, vbi posteris temporibus Montis Sancti oppidum. quando hæc tota regio occupata diu à barbaris, ac Sarracenis, illisq; à Carolo Magno debellatis (ut de multis alijs Piceni terris diximus) id illi nouum nomen inditum fuerit. Quod à situ agitur amplissimo, ac in edito vndique conspectu magnæ ciuitatis instar, antiquis similiter, ac munitis admodum mœnijs. Nec subitendum, quod in ea nunc memorabile accidit: Ut à Pluio in prodigijs olim relatum est, Mulam peperisse; id ipsum, & hoc anno Romæ, & in omni Piceno proditum habetur, quod in M. Sancti oppido Mula pepererit. Agris pariter, ac vinetis, oleisq; ac omni frugum genere vberimum, ac nobile incolæ præditum, & portu maritimo, vbi olim Potentia præmunitum, ex cuius non dubiè reliquijs in amoeniorem hunc locum redactis, verisimile sit, & ipsum oppidum fuisse amplificatum.

Murri Vallum amœnitas.

POST Maceratam ad aspectum orientalem peramœnus patet collis, qui inter Cluentum & Potentiam amnes, per xv. millia pass. ad mare protenditur, ac tribus inclaris oppidis, frugalissimisq; agris ornatur, Murro Vallum, M. Causario, & Ciuitate noua. Noui non dubiè nominis; Murrum quidem (ut puto) sic dictum, regij videlicet præsidis Galli nomine, tunc à Carolo Magno in eius custodiam constituti, ac Vallum cognomento, quæ amplitudine, ac frugiferis florentes arboribus, ac vinetis, hinc in Cluentum, hinc in Potentiam vsque excurrunt, blandissimis intercurrentibus aquis, ac olearum syluis excoltæ, oppidum ipsum ambiunt. Consentanea quoque interpretatio est, quod Murri Vallum fuerit cognominatum: quam ex Archiuijs antiquis diligenter collegit egregius vir, ac spectatæ hic Romæ peritiæ Isidorus Robertus ex primarijs in toto Piceno familijs hinc oriundus. Præsidij hic ab Imp. Carolo contrà Sarracenorum excursiones constitutis, ac forti Vallo antemurali præmunitis: quod à posteris deriuato inde nomine, Murus, & Murri Vallum videtur dictum: & Murus miraculorum, quando beati Massei de Marignano prædicatione, qui socius fuit Sancti Francisci, atque hunc locum cœu semotum à communi commercio elegit, in heremoque eius ordinis cœnobio ornauit, multis, ac sanctæ vitæ religiosi, ac miraculis fuit in communi deuotione percelebris. Quos inter in historijs Io. Villani, ac Platina F. Ioannes de Murro commemoratur, qui eius ordinis Generalis, & postea sub Bonifacio VIII. Pontif. Cardinalis, ac Legatus de latere ad Philippum Gallia Regem cooptatus, illumq; rebellantem in fidem Apostolicæ sedis reconciliauit. Quibus præclaris dotibus, ac exemplis excitati indies Murri boni ciues, & diuitijs, & agrorum cultu, vinearumq; amœnitate in omni Piceno splendent, ac tria præcipua

LI

vino.

winorum colunt genera: alba, ac dulcia ex Vissanis vuis, quæ in vsum tota hie-
me non inuident Trebulanis, quæ & Muscatellis condiunt. Fulua, & cum mo-
dica despumatione, quæ in totam æstatem, & in tertium quoque annum ser-
uantur; præter aliarum frugum, ac electissimi olei copiam, quibus Veneriarum
quoque adornant emporia.

Itriola vua Meuania, & in Picenis.

Ex Plin. **A**D Muscatellum accedit, vel ad simile sapore, ac deliciofum genus Itri-
la vua est, quam meminit Plinius lib. xii. cap. i. Itriolam vua inquit
Vmbriæ, Meuanatiq; agro, & in Picenis peculiarem. dictio quidem Italicis au-
ribus aliena, atque obscura, cæterum pro rei proprietate, ac ipsa vocis etymo-
logia, facile videbitur pro nostratibus Passulis recipienda. Legitur apud Athe-
næum libro xii. ex Aristophane, ἰτριὸν dulciarij genus ex melle, & quemad-
modum nostro tempore sua uiora paramus ex sacchoro placentæ forma; cui Ga-
lenus videretur adscribere i. de alim. facult. ἰτριὸν duplex, εὐημεῖα, καὶ λαγὰνα, flui-
dum, seu molle libum, & extensum, vt lagana, & artolaganum, Cicerone teste,
in oleo, ac melle assari solitum, & quale nostratibus suauius est libum Massa-
pane nuncupatum. Atque hinc non dubium reor deriuatum fuisse antiquis
Itriolæ vua nomen, & posteris Passulæ, & Passerinæ vua, quæ nulli rei viden-
tur potuisse melius comparari, aut pro suauitate denominari, quam à dulci Græ-
cis libo, ac diminutiua ab Itrio vocem Itriolam. quæ præsertim comparatio eo
magis aptè quadrat, quod passulæ haud conficiendis coluntur vinis, sed cæu na-
turale quoddam libi genus, in escarijs, & addelicias hortorum subleuantur in
pergulas. Quo delicato vua genere non Meuania solum, & Picenum, verum
etiam tota hodie abundat Italia. Peculiarem verò originem habet in apricis
Appennini, ac temperatis humore terris, quale in his Vmbriæ locis Meuanix,
& altius Ameriæ coluntur: multa verò copia in Narniensi, ac Interamniensi
agro gignuntur, vdis, & apricis locis, ad delicias in cibarijs, & ad ægrotantium
vsum expetitæ.

Montis Causarij, ac Ciuitatis nouæ amœnitas.

M. Cau- **E**ODEM tempore, subq; eadem reformatione nobilis Prouinciæ expul-
sarij. sis, ac deletis Sarracenis, post præclara Caroli Magni Imper. gesta, flo-
Ciuitatis ruere in his collibus Mons Causarius, & proximè ad quinque milliaria Ciui-
Nouæ. tas Noua cognomento nobile oppidum. Cùm enim adhuc non tanta extaret
Macerata, à causarum tribunali constituto in ipso oppido, cæu in totum Picenū
opportuno, id illustre obtinuit nomen. Cuius celebritatem insuper Tem-
plum Deiparæ Mariæ Virgini Annunciatae sacrum amplificauit, ac indulgen-
tijs Pontificijs post obtentam ibi tantam victoriam locupletatum. ac frequenti
propterea vndique Picenorum conuentu, nobiliq; incola indies auctum; agro-
rum cultu, olearum syluis, ac vinetis splendet. Sub Ducis verò Illustriss. Iu-
liani Cæsarini ex Patritijs Romanis ditione, si vllò vnquam tempore nunc opi-
bus, ac summa gaudet tranquillitate. Simul cum Ciuitate Noua, quæ Duca-
lis dignitatis, sub tam benigno Duce obtinet titulum. quæ propterea ædificijs,
ornamento ciuium splendida, agris frugiferis, oleis amplissimis, ac vinetis opu-
lenta, portu insuper vsque ab Ancona in omnem illam oram Adriatici maris
munitissimo prædita; præclari hodie nominis est inter nobilia Piceni oppida,
ac ciuitates. Siligine præter cætera, quam Caluissiam diximus tritici genus
Picenis

- A** Picenis proprium, ac nobile, electissimi olei copia, & cunctarum frugum bonitate diues. quæ cum vinis suis quotannis Venetias, & in conspectu maris littoralem locupletat Dalmatiam.

Laureti amœnitas.

- O**RNAMENTVM Picenæ regionis, & gentis est, in his vinearum historijs Laureti dignitas. quod in miraculis Deiparæ Virginis constitutum, ob frequentem cunctarum nationum à trecentis iam annis conuentum, verè diuinis splendet gratijs. Vt cum ex omnibus Piceni agris, ac vinetis perennem recipiat commeatum cerealium omnium, ac vinorum, ex Anconæ præsertim, & Recineti suæ metropolis emporijs, & ex Sirolo in tanta copia, & laude vinearum, adhuc transmarinæ quoque regiones ei peramplam suppeditant annonam. Ex quibus aucta in agris, & ipsarum vinearum industria, cum à primis vsque annis ex imis conuallibus maritimis nebulosum aëris conciperet halitum; succis nostro tempore vndique syluis, non agri solum, ac vineta summo nitent studio, sed salubriori quoque gaudet aura, & cunctarum rerum vbertate. Sed quam maiorem quærimus salubritatis causam, quam ex incolarum frequentia? Vbi enim præteritis sæculis hæc loca ab ima vsque planicie squalida essent, & ex graui nebularum halitu crassi, ac noxij halitus, & in hospita; ex concursu postea, quem habuit, habetq; indies maiorem diuersarum ex toto terrarum orbe nationum ad venerabilem illam domum, nulla prorsus caret amœnitate, & gratia. Merito verò mihi venerandæ semper erit memoriæ, quòd hinc primam fermè prosapiam susceperim, ac genus, cum sub Paulo II. Pontif. accitus auus meus Andreas ex nobili familia Basia Mediolanen. qui præfesset tantæ ædis structuræ, cum Baccio Florentino Architectus, & cum eo Antonius pater, ex Basio dedit mihi nomen, & genti Baccie hereditarium. Cum gratiarum verò actione ipsi reginæ coeli, quòd semel, atque iterum eius ope fuerim à suffocationis periculo in aquis liberatus: a prima vsque mea adolescentia, cum pro sancta hebdomada ad visitandam sacratam eius ædem profectus, ac rediens in transitu Potentiæ amnis, dum supra modum magnis imbribus exundasset, confusus imbecilli equi ductu, ac rapidis submersus vndis, sensi me sola diuina ope, ac Deiparæ aduocatæ manu fuisse seruatum. quæ & in his scriptis sit benedicta omnibus sæculis.

*Laureti
ex toto or-
be frequen-
tia.*

*Voti soluti-
tio.*

Prætutianum Plinio, & nunc Siroli vinum.

- P**RÆTUTIANVM, & Anconæ nascentia vina, quæ inter generosa commemorat Plinius libro XII. cap. VI. satis claram in communi vetustatis obscuritate mihi præbent coniecturam, citrà Anconæ promontorium, & Humanam, iam totam illo mari absorptam urbem, & vbi nunc ad radices promontorijs Sirolum oppidum nouo nomine, Prætutianum Plinio, & Ptolæmo fuisse agrum, suo vino celebrem. Tùm à situ eius agri aprico, & qui perpetuò ab radicibus illius promontorij meridianum aspicit; tum etiam ex eiusdem Plinii descriptione Piceni in v. Italiæ regione lib. III. cap. XII. vbi commemoratis mediterraneis terris, subdit in ora Cluana, Potentia, Numana, Ancona: & item flumina, Albulatam, Suinum (Sentinum) Heluium, quo inquit, finitur Prætutiana regio. Heluium ergo amnè videtur intelligere, vbi olim Heluia Ricinia, ex cuius ruinis, ac macerie Recinetum, ac Macerata (vt diximus) extructas constat, amnis nomine, qui olim ab vrbe Heluia, permutato à Potentia, quæ & in littore maris, vbi nunc Recineti portus; Potentiam etiamnum dicitur, à promontorio Anconitano, vbi Numanæ vestigia, & Sirolum decem mill. pass. vinis,

*Heluius
amnis vbi
Potentia.
Siroli.*

L1 2 si quod

Anconæ. si quod aliud in tota illa regione habetur, percelebre, & quæ non mediocrem hodie in Oenopolijs Venetiarum obtinent laudem. Fulua, ac flaua præcipua, & cum Muscatelli condimento nonnulla, & omnino validæ substantiæ, vnde navigationem, sicut Campaniæ vina tolerant, & ad multum temporis permanent syncera. Vltrà autem ipsum promontorium, à quo reliquus Anconæ ager in mediterraneas terras protenditur, in orientem declinans, communia quidem, sed non eius meriti, quo Siroli habentur vina, quibus propterea mensas adornant ciuium, & solennes Anconitanis nuptias, cum Maluasijs, & alijs nobilibus Piceni vinis, quæ tamen loca, ob suorum vinorum copiam, ac adhibitum cultum, vix aliena dignantur admittere.

Auximi, Senogallia, & Fani vina.

Adriatici ac Tyrrheni littorū varia fecunditas. *Piscium utrobique varia soboles.* *Fani.* **A** VXIMVM in medijs Picens antiquissima ciuitas, cum amplitudine agri, & copia vinearum, patrium seruat potius cultum, quam industriam. Tum quia locus extrà comitatum, ad Aquilonem, & Anconem versus, quæ se extendit, situ est depresso; tum quia pro reside humore Musionis amnis, qui lento cursu illam ambit planiciem, nebulosam concipit auram. Fecundiores verò erga Recinerum ad orientem, & meridiem colles synceriora gignunt vina, alba, ac rubra, quæ vbi melior adhibetur cura fiunt electissima, & nonnulla vsu ciuium Muscatella. Hinc verò extrema Piceni littora, vbi Senogallia, antiqui item nominis, & Fanum decimo exinde milliario vetusta ciuitas, optimis inter alias fruges abundant vinis. Sed non vulgare oritur dubium, cur similiter in hac Adriatici maris ora non generosa oriantur, ac grandia, sicut in Tyrrheni maris littoribus, quæ pari afflatu gaudent maritimæ auræ. Verumtamen multa ratio diuersitatis est, à vario aspectu solis, qui ab oriente, ac meridie statim in fronte Appennini, illa Tyrrheni maris illustrat, ac fouet littora fecunda aura. A sinistro autem hoc Appennini humero iuga ipsa vmbrosa, ac littora borealibus ventis exposita, minus fecunda vegetantur aura. qua de re & hoc certum argumentum est, quia minus piscosa hæc littora Adriatici ob eandem causam reperiuntur, quàm Tyrrheni. Et, vbi in hoc littore Mullos pisces, seu Triglias, Cephalos, Mugiles, Sardas, Raias, Polypos experimur vegetiores ac grandes pisces; eiusdem tamen generis in Adriatico minus habemus corpulentos, & minori copia. Turmatim pingues, ac generosi pisces tranant ad littora Dalmatiæ, quæ similiter solem, ac meridianum apprimè habent in fronte, & scopulosa præter hæc habent littora, in quibus pisces omnis generis, liberius degunt. Eadem ratio in frugibus, & in vinis proculdubio militat, quæ minus generosa, & minori copia in his gignuntur. Fani tamen ager, vt ipsa ciuitas deliciosus est, ac omne frugum genus, & pomaria, & vina electissima: etiam ab externis translatis vitibus, & Trebulanis, & Maluasijs, vinisq; ipsis tam albis, quàm rubris synceris, & crudis abundans, perseveratq; eadem fecunditas, & in Pisaurensem agrum, vt dicemus.

Pisauero in terris Via Flaminia vina.

SECVS Viam Flaminiam ab vrbe celeberrimam (quæ argumentum non minimum est Romanæ magnificentiæ) Pisaurum, & quæ deinceps sequuntur ciuitates, Ariminum, Cesena, Forum Liuij, Fauentia, Imola, vsque Bononiam: ob frequentiam viæ, & agri planissimi amplitudinem, & hominum vbique multæ industriæ, communiter nullis carent optimis vinis. Præsertim qua parte à sinistris, ad Appenninum pertingunt colles. In ipsa verò latissima planicie, quæ æquabili situ exposita soli, nec vllis occupatur, vel exiguis val-

- A** libus, supplemētum habet à marina aura, ventisq; perpetuò salubribus, ex quibus vineæ si non exuberant copia, ac generositate, excoltæ tamen habentur, & laudabiles mediocritate, ac synceritate vinorum. In Pisaurenſi verò agro *Pisauri.* cum omnes concurrant ad fœcunditatem causæ, & naturæ, & industriæ hominum; adhæc pro summa Urbini Ducum, & hodie Francisci Mariæ II. Ducis tutela, in quo floret hæc Vrbs dominio, & pro frequenti vndique comœatu, vbi portus post Anconam omni Italiæ, & ab oriente celeberrimus, quasi in contentione naturæ, & artis omni frugum genere etiam ad delicias, ac vinorum præcipuè nullis vicinis cedit terris. & quæ finitima circum sunt oppida, ac vici celebres, vt Collis Imperialis nomine Vicus, vbi Ducum delicia, Nouilara pro nobilitate aeris sic dicta, & Gradarium castrum quasi gratum diuortium, ne dicam alia. Quæ terræ cum vineas colant, ac amœnis passim floreat viridarijs, ac pomarijs, optimo præter cætera ficuum genere abundant, quæ nō vicinarum modò ciuitatum, verumetiam in delicijs adornant Venetiarum mensas, & in Vrbe Roma primarias curias. Sicut & vinorum, quanquam non copia, synceritate in Oinopolijs quoq; Venetis, ac bono cultu communem obtinent gratiam.

In Vmbris, Eugubij, & Urbini vina, & in medijs Appenninis.

- C** IN causis fertilitatis Italiæ (vt aliàs diximus) magnam sanè vim obtinet Appenninus mons, sic naturæ consilio in medio constitutus, vt eam in longum dirimat totam. Quo situ cum eminenti pateat dorso in vtrumque mare, ac latitudine à viginti certis locis in triginta, & etiam quadraginta mill. pass. se distendat; præter innumeras quas præstat commoditates, Vbi conspicuus sit rupibus, nel nemorosis, vel cultis: vbi fluuios mittit ad irrigandas terras, si non vbique ingentes, quantum expedit ad vitam mediocres; & vbi intermedias suis collibus coronat planicies, ex reflexu ipso caloris solis, excultas reddit eas ad omnem fœcunditatem. Pulchro hoc insuper spectaculo, & naturæ industria: vt ex eodem monte in vnam, & in aliam partem, duo, tria, vel etiam quatuor mittat flumina. Talis in Eugubino & Urbinate agro locorum constitutio, immò eadem partitio in multis Appennini terris spectatur, quæ eiusmodi gaudent naturæ prærogatiuis: situ montium aprico, fluminum, ac faucium à mari afflatu, quæ intermedia fœcundant arua, ac vineas. Præsertim si cultus accedat industria, quæ maximè habetur vbi celebres sunt curiæ, vt Urbini: vel quæ via pertingit Romana, vbi coloni ex frequenti comœatu, ac hospitalitate, & commertia habent, & quæstuosos exercent agrorum, ac vinearum cultus, vnde optimis abundant vinis. Crudis pluri ex parte, albis, ac rubris, quæ & Eugubini didicerunt in torcularia dum efferbuerunt refundere, itaque clara, ac potui idonea haurire, colunt & muscatellis vina ad deliciosas mensas. Vnde quotannis hinc vina Urbini, ac illustrissimi Ducis adornant cellas.

E *Cesenatica vina.*

C ESENATICA vina ex antiquis commemorauit Cato, & ex eo M. Varro in l. de re Rust. vberimè prouentus, & inter generosa Plinius libro xlii. cap. vi. quæ nostris temporibus tam copia, quàm gratia superant faciliè illam antiquam laudem. ac duplex à situ agri eorum prouentus est. A finistris, vnde secus Appennini radices præceps excurrit Ilapis eius fluuius, duobus circiter miliarijs peramœna extat Vallis, seu potius continui vndique concurrunt

*Vina val-
lis ele. liss.*

currunt montes, qui conuallem ad sex mill. pass. efficiunt, quam mediam ex-
 currente Isapi in orientem, ac molli flexu in meridiem, lenes vtrinq; ambiunt
 colliculi viniferi. Ut si Bacchus vnquam amat colles, hic tam pro natura soli
 vinis gignendis propria, quam pro felici aura, quam apricis ab oriente, ac me-
 ridie faucibus recipit, summam in his obtinet fœcunditatem: vnde nomen, ac
 genus Cefenatij vini numquam sit interiturum. Accedit, quod vsu comper-
 tum est, hos colles vites amarè pumilas, breuib; vallis coniugatas: quo fit,
 vt calore solis, assiduq; eiusdem reflexu cocturam vites, ac vix concipiant in
 comparabilem, ex quibus qui primus exilit liquor, quod *ποτόγονον* Græcis vi-
 num, primarium, ac Virgineum nostrates vocant; id genus nec Falernis, nec
 Nectareis fabulosis poculis inuidet Ioui. Lene; album, sapore, & odore, &
 omni sui parte syncerum, vt post primam à fœcum sedimento mutationem, be-
 nè concinnatis dolijs repositum, non alia indigeat, cultura, quin ad plures an-
 nos seruetur incolume. quamquam seruari diutius existimant Cefenates su-
 peruacaneum, nouis per singulos annos subeuntibus vinis potui salubrioribus.
 Quod verò eisdem calcatis vis, vt moris est, vinum exprimitur, id succosum
 magis, ac pleniori emanans consistentia, simplici similiter cultu euadit robu-
 stius, & quod vigore cum Clarello contendit: flaua sunt, & fulua saturo ma-
 gis colore nonnulla, quæ pro sui bonitate, & copia ingentem quotannis affe-
 runt quæstum. Ex altera verò parte, quæ amœnissimus ager ad Hadriatici
 vsque tendit littora, & hinc inde eodem nobili fluuio alluitur per decem mill.
 pass. qui Cefenaticus etiamnum vulgo nuncupatur; proventus habetur opti-
 marum frugum, & tritici, & olei, & vinearum ingentes syluæ. vnde quotannis
 præmagnæ ex eius portu soluunt naues, vinorum præsertim, atque olei, & alia-
 rum frugum, quæ in Oenopolij Venetiarum summam obtinent laudem, & pri-
 ma præcia. Quapropter non pauca ex conuicinis terris, ac locis, Ariminensi
 agro, Ceruia, & superius à castro Sanctæ Mariæ in Balneo, Sarsina, Brixillo,
 & à Rauennati, sub nomine Cefenatici vini mittuntur, quo prætextu, & lau-
 dem acquirant, ac maiori vaneant precio. Pulchro, ac frugi tam amplæ plani-
 ciei spectaculo, quæ breuib; interfecta colliculis, & oliuetis, & pomarijs, se-
 lectissimisq; ficibus abundare conspicitur, & vineris potissimum constita. in
 quibus ob situs planiciem, & quæ crebras sustinet irruentis amnis inundationes,
 residemq; sæpè retinet limum; rectè consueuerunt coloni vites in altas Vmos,
 populneasq; arbores subleuare, quas longa, lataq; serie quincunciali ordine
 (vt Columella monet) dispositas, partim coronas spectare licet circà expanfos
 arboris ramos pulchrè efficere; partim verò coniugatos ex vna arbore in alte-
 ram palmites, exinde pendere vuarum racemulos innumerabili copia contem-
 plari, id planè superare dixeris cunctas rurales delicias. quæ ex relatis optimi
 viri Antistitis, Adouardi Gualandi Episcopi Cefenatici compilauimus.

Vina apud Forum Liuji, Fauentia, & Imola.

DE harum terrarum fœcunditate in vinis, satis clarum habemus ex anti-
 quis testimonium apud Varronem libro 1. de re Rustica cap. 11. Marcus
 Cato (inquit) scribit in libro originum sic. Ager Gallicus Romanus vocatur,
 qui viritim Cefennatibus datus est, vltra agrum Picenum. In eo agro aliquot
 fariam in singula iugera deni cullei vini fiunt: item in agro Fauentino, à quo
 ibi Triconaria appellantur, quod iugerum tricenae amphoras reddat. Certè L.
 Martius in fundo suo Fauentiæ hanc multitudinem suas dicebat reddere vites.
 Quæ tamen mensuræ propter varietatem temporum, & consuetudinum habentur
 à nostræ ætatis auctoribus etiam Budæo, per obscuræ interpretationis. Quod
 si culleus erat mensura viginti amphorarum, & amphora esset capax duarum vr-
 narum,

A narum, seu librarum octoginta, quæ esset ferè cadi Romani mensura; singula ergo iugera ducentas reddebat amphoras in Cesennatico agro, Fauentia verò adhuc magis tricetos cados, quæ essent nostri temporis viginti, vel etiam in Faentino, Romana dolia triginta. Quæ laus in tanta vbertate vinearum, satis esse debebit ad harum terrarum historiam. quæ vina hodie habent communia, ebullita in tinis, & alba, & pluri ex parte nigra, sicut & vicina terræ Forum Liuij, Forum Cornelij, quæ Imola, & vltra has Rauenna, & Bononia, præter nobilium vineas, qui adhibita suarum villarum exacta cura electissima colunt vina, cæterum cum non curent venalia, nisi perpauca Rauennates, si cultum adhiberent antiquum, non dubiè, & illa copia abundarent, & bonitate.

B *Bononia vina.*

D VAS ad hanc vinorum materiam Bononiensis ager habet prærogatiuas. Vna quidem est ratione situs, qui vt leniter sub Appennini radicibus extollitur, inter orientem, ac meridiem aprici collibus inclinans; & è contrà ad occidentem, & aquilonem in amplissimam panditur planiciem; ac passim aquarum incurrunt rigui; & pro exacta vbiq; agrorum ipsorum, ac vinearum cultura; vinis vbiq; abundat, ac reliquis frugibus bonitate, ac copia incomparabili. Altera adhuc maior eius prærogatiua est, quòd pro cumulo multarum aliarum gratiarum tam naturæ, quàm fortunæ amplitudine in primis tantæ vrbis, sub cœli laudabili temperie, ornatu ædium, ac viarum, magnificis templis, communi opulentia, antiquatis nobilium ciuium diuitijs, ingenijsq; quasi hæreditario quodam studio, tam armis, quam militia, & omni cultu sapientia egregijs, & Gymnasio propterea doctrinarum in toto terrarum orbe famosissimo, vnde merito pro excellentiæ titulo Bononia MATER STUDIORVM insignita est, vt nullæ forsàn antiquæ Athenarum Scholæ Stoicorum, Moralium, Peripatheticorum potuissent eius doctoribus egregijs, quorum hic dignè veneror memoriam comparari; in tanto inquam, ac maiorum rerum splendore, vinorum cultus in ea dignam quidem, sed vix minimam obtinet partem laudis. Neque hæc parerga velim, dum prælagus hinc iunior transiens, ac delectabili genio, quasi olim hæc loca descripturus, hanc amœnissimi agri in frugibus, ac vinis naturæ, & artis dispensationem contemplatus fui pulcherrimam, nempe à Flaminia via, & quâ hinc excurrit longissimè amœnissima contrà Padum cursum Aemilia, aprici iugiter qua reclinant Appennini colles, præsertim vbi in meridiem vertuntur, excultæ Bononiensium villæ, vinis apprime generosis ornantur. Muscatellis, inquit Leander Albertus, & Trebulanis validioribus flauis, ac fuluis, austeris mitioribus subrubris, & Heluijs violaceo splendore, & albicantibus leuissimis. In planis non minus, incomparabile præbent vinera spectaculum, quæ passim in Vlmis; vel altis suspensas populetis ostentant vites, ac rutilas suo tempore vuas pinguiissimas: si quidem subtercurrentibus viuarum aquarum riguis, & frumenta producant, & cerealium varia genera: vt pecuaria interim prata, ac pinguiissima pascua taceam, & innatam ciuium vrbaneitatem, qui dum propria amant commoda, nec vlla curant ob quæstum habere venalia, merito illi opulentia tribuitur, vt hæc inter opimas Italiae terras habeatur vberima.

Ferraria vina, & amœnitas.

E XTREMA hæc regio citrà, & vltra Padum, vnde vinis careat generosis, à Mantuæ vsque finibus, & circà Ferrariam, ad Rauennæ, & eius litoris oram; ob depressi situs humilitatem, tota ferè paludosa, ac vliginosa occurrat.

currit. Immo ob rapidum magni amnis confluxum, &—quo non alius per pingua culta (vt cecinit Virgilius)

In mare purpureum violentior influit amnis.

Totq; simul confluentium in ipsum aliorum fluminum, & Athesis proximè à Veronensi, & paludosi Mincij supra, & citrà Mantuam; iam tot centesimis annorum, nisi celeberrimarum ciuitatum assidua cura iugiter per diuerticula, ac altissimas fossas esset tanta colluies aquarum deriuata; iam Hadriatici maris fluctus occupassent totam: ac versa vice mare, vel ipsa colluie vadofum, ac quotidianis maximæ vrbis Venetiarum recrementis, suffunderetur. Alioqui Ferraria, noua ciuitas tanto digna magis videri debet admiratione; ac laude, quòd loca ipsa magalia quondam, cum essent inter Padi areas dumentis, & graui vlgine occupata, ac post Totilæ flagellum fuerint à profugis colonis tamquam ad refugium salutis suscepta; tantos postea, & à ducentis hinc annis pro exactissima Illustrum Estensium cura habuit progressus, tam circà ornatum ciuitatis, quàm dilatati amplissimè citrà, & vltra Padum dominij cultum, diuitijs immentis aucta, summo ædium, ac curiarum ornamento, splendidis templis, ac deliciosis circà patrium amnem villis, ac diuortijs vbique amoenissimis, vinetisq; cultu optimo confitis; vt in cunctis gratijs iam æmula sit, ac celi altera Bononia nobilissima. nam vbi minus fecunda esset tellus; prænaluit naturæ artis conatus, vt nullis careant frugibus, aduectitijsq; vnde cunque vinis, à transpadanis præsertim vberioribus terris abundantissima sit.

Rauenna vina.

ANTIQUISSIMAE verò memoriæ cum fuerit Rauenna, & olim harum terrarum, & Venetiæ, & vltra, & citrà Padum metropolis; non admodum pariter in vinis commendatam legimus. Antiquiorem de his habemus memoriam in Plinio, libro xiiii. cap. i. Aestum fert Spinea vna, quam quidam Spineam vocant, autumnosq; & imbris pinguescit. quinimo nebulis alitur: ob id Rauennati agro peculiaris. Postea quasi odio quodam Martialis, vt erat in epigrammatis suis licentiosus, illa detrectat, ac simul aquæ salubris penuriam, illo carmine.

Spinea „
vna. „
Plin.

Martial.

Sit cisterna mihi, quàm vinea malo Rauennæ.

Cum possim multo vendere pluviam aquam.

Alij paludofam cognominant, humilem, vluofam, æquoream, & quod in vulgus iactatur. Mare per Rauennam, quia frequenter fluctuosum mare per eam excurrit, ob situs erga litus maris humilitatem. Satis verò ad hanc naturæ labem suppleuit nostra ætate industria, & quem adeo natura, & vbiq; tellus requirit cultum, vt sæpè diximus. Nam elapsis antea hæc temporibus, cum pro situ ipso palustri; Vnde tenebrosæ, & crassæ exhalant auræ, quæ fruges subnascentes, ac vites vitioso implent succo; non mirum vina haud poterant esse sincera, nec ad illud robur perducì; quin exolescerent, sicut nec sinceras habuissent aquas, nisi cisternas, & paucas. At postea à patrum hinc memoria, & ad hoc maximè tempus; exiccatis plure ex parte paludibus, quæ residues continebant aquas, ac contaminabant fruges, & aërem; iam superarunt Rauennates situs incommoditatem, colentesq; melius agris, ac vineis adhibito studio, vina condunt laudabilia, & in quoque genere copiosa, subleuatis præsertim in arbores vitibus, quod præcipuum in locis humilibus circà vites propagandas studium est.

Nuceris.

A

Camerini in Picenis antiqua frugalitas, ac vina.

EX antiquis Urbibus inter Picenos, & Umbros, Camerinum frequenter in historijs celebre est. Urbs ante Romanorum tempora armis, ac militia bellicosa, Virgilij auctoritate lib. x. & xxi. Vbi Camertem Turni Ducem contra Aeneam, strenuum commemorat militem.

Inturna formam imitatur Camerti,

Virgil.

Cui genus à proavis magnum, clarumq; paternæ

Nomen erat virtutis, & ipse acerrimus armis.

B

Et non minus Romanis postea confederatos, ac fidelissimos meminit Liuius prima Decad. lib. ix. & in lxxi. lib. xxxix. In expeditionem maritimam bello punico, Scipioni socialem cohortem sexcentorum militum ex selectis ciuibus dedisse, ac duas etiam cohortes C. Mario in bello Cimbrico misisse, obq; res præclare gestas ciuitate donatos. Quapropter & Cicero pro Corn. Balbo, Camertinum foedus sanctissimum, atque æquissimum vocat, dignosq; subdit, quibus à Pop. Romano præmia virtutis tribuerentur. Sitæ est hæc ciuitas in medijs Appennini iugis, septem millibus pass. à Seprempea, & à Mathilica, ac duobus haud ita magnis amnibus, Cluento quidem à conualle dextrorsum, Potentia verò à sinistra influentibus; quanquam asperis sit vndiq; ac nemorosis obsita iugis, hinc operosos magis, ac industrios habet incolas, litteris præter arma, lanificijs, ac sericeis operibus deditos. In quo verò dignas meretur laudes, præter sexaginta, vel amplius castra, atque oppida, quæ in Fulginatem vsque agrum habet infra, & ultra Appenninum variæ industriæ; sub Pioraco oppidulo limpidissimis ex alto fontibus irriguo, officinas habet cartaceas iam multis sæculis ditissimas, quarum exemplo Fabriani postea, & in cæteris Italiae terris, hæc tam proficua ars videtur fuisse instituta. A suburbij autem ciuitatis, vbi circum vndique humaniores extant colles, fontibus passim intercurrentibus, iidemq; frugiferi, & amplis vineis consiti, vinâ cõmuniter gignunt probatissima, alba vti plurimum, rutilo fulgore conspicua, & suaui Trebulana, quæ ex apricis collecta validiora. Præcipua verò, quæ ad perennitatem parant, fulua, ac aureo nitore generosa, breui despumatione condiunt, vetustisq; recondita dolijs, firmiora, ac potui grata per ætatem euadunt. Satis olim clara ciuitas ad ætatem vsque nostram, Ducum ex Varana familia illustri nomine, & Rodolpho Cardinali, qui apud Urbanum VI. Pontif. de reducenda ex Auenione Romanam sede Apostolica præcipuus fuit auctor. & non minus hodie Marianus Perbenedictus S. R. E. Cardinalis sua virtute eandem decorat, illustratq;.

Liuius.

Cicero.

C

Cui primùm à Sixto V. Piceno Pontif. Martorani Episcopus cooptatus, quod Mamertum legitur antiquis vetustissima vrbs in Calabria, hanc dignam præterea mihi aperuit historiam, Mamertinum vinum, quod tanto veterum preconio celebrauimus in Sicilia, hinc non dubiè primam habuisse originem. Vbi nempè ante Romanorum maiestatem insignem demonstrant nobilitatem, tum Martis delubrum, signataq; Martis galeati Numismata; tum præclara quoque Plutarchi historia, de Pyrrho Epirotarum Rege, cuius Mamertini primùm repressissent impetum, ac Tarentum vsque fugassent. Agro adhuc, ac nobili incola felix, vbi vinum gignitur generosum (vt Fracicanus nouissimè tradit) Mel optimum, & Sericum abundat, cum fodinis preciosis Cyanci, chalcanti, Rubricæ Armeniae, ac Phrygij lapidis cognomento nobilis.

Pioraci of-
ficinae car-
taceæ.

Vineta.

Mamerti-
num vinum

E



Mm

In

In Aesinati agro vina, ac fecunditas.

PRAECLARVM est argumentum antiquitatis urbium in Picenis, quod idem plerunque nomen sortita sunt flumina, quod & suæ vrbi fuerat inditum, & obscuræ propterea habentur etymologiae, usque ab Aborigenum temporibus. Vt à Cluana dictum est Cluentum amnis, quod prominens influat, est enim Cluere antiquis pugnare, à Tinnia Tinnium, quasi turbulentum, & à Truento, hoc est violento amne Truentum vrbs, vbi postea Asculum, & Aesis pariter vrbs, & fluuius. Quare & cultus similiter agrorum in eis arguitur antiquus: & quod ipsa prouincia olim cognominata fuerit Aesinaria. Situ quidem Aesinus ager peramplo, qui cum ipso amne per medium excurrente xlii. mill. pass. ad mare usque protenditur: à dextris Anconitano agro, à sinistris autem Senogallia finitimus; quo spatium decem, vel amplius castris munitur, quæ patientibus hincinde campis, pascuisque, ac apricis collibus, cunctis abundanterealibus, & vino, & oleo. Sed frumenti potissimum prouentu opulentissimam reddunt suam metropolim, vt longinquæ etiam terræ à montanis usque Apenninis, amplissimum quotannis ex horreis Aesinis comparare soleant comiectum. Circà vinorum autem cultum, cum non minorem nobiles coloni adhibeant curam, propaginatis vndecunque optimis vuarum generibus, Vinetis præsertim, ac amœnis viridarijs circa suburbia excultis; æmulantur præcipuè Trebulana generosa. Solo tamen cum sint passim pinguiissimo, non adeo syncera gignunt, sicut Muscatella colunt, & dulcia, necnon rubra, quæ integrum annum, vel in alterum abundè ornant ciuium mensas. Verùm Abbatia hic à Claraualle nuncupata, quæ & ipsi Adriatico per quattuor milliaria dominatur, ac annum mæret censum xv. millium ducat. & Cerealium, & cunctarum rerum copia, vel magnam quamque aleret ciuitatem.

Septempeda, Mathelica, & Tollentini vina.

ASYRACVSANIS Siciliae populis, vt Strabo meminit libro v. complures constat ædificatas in Picenis vrbes (quæ necessaria est quarundam terrarum, ac regionum descriptio, quæ illarum mores, & cultus etiam declarat) ab his, inquit, Dionysij tyrannidem fugitantibus Ancone eondita circa octogesimam in nonagesimam olympiadem, Romana tunc Republica à tricenis annis adolescente, & has inter (vt videtur) Septempedam, & Mathelicam ædificatas, nominibus Græcis, vt illis præcipuè temporibus Græcas Siculi tractabant scientias. Ancone dicta à curuo cubiti situ, vbi portus: Septempeda à Septem circum collibus, quæ posteris Sancti Scuerini ciuitas, & Mathelica à disciplinarum gymnasijs, quas ibi videntur instituisse: est enim *μαθητικὴ πόλις* disciplina, & cum his cultum terrarum, ac vinearum docuisse. Hæc situ in medijs Appenninis, & sub sinistra Cinguli collis altissimi parte, agro sanè accliuo atque amplo, cerealibus abundat, ac vinis, Fabiani, ac Cerreti, (ut mox dicemus æmulis. Inter quæ, dum primas ibi equidem ediscere litteras, præceptore vsus Ioanne Paulo Perruberti, à quo nihil omne bonum; memini in cellarijs Cæsaris Ottoni Domini Clariss. vinum quinquaginta annorum gustasse, modico dolio circulis ferreis cincto seruatum, ac ita perenne, ac pleno vase, vt quantum amphora semel haurissent, tantundem vini optimi, ac generosi refunderent: quod, si illi simile vnquam gustauerim suaue, Maluasie veteris Candiae æmulum, sub amarum, & in vitreo calyce candicans. Septempeda communia, & quæ vt aprico magis in Piceni planiciem gaudent situ, collibus, ac Potentia ripis frugiferis interseptam, vberiora habentur, ac varij generis. Dul-

A cia suo tempore, & quæ non inuident Trebulanis, Rubra item suaui, ac grato gustu forbigna, & cruda, & aquosa aliqua agris idonea. Tollentini similia, & adhuc maiori copia, cocta præcipua, vel leni despumatione repurgata, ac diu valida. Rubra ex vinaceis colata, & cruda pauca. Tollentini.

Cinguli, & Rocchæ Contrata vina.

A D alterum inquam Appennini iugum, quod orientem hybernum, & meridiano aspiciat, ad sinistram acuminati iugi, quod Cingunum vocat Strabo, nunc Sancti Vicini montem, eremiteriam celebrem, ad eius radices, præalto tamen situ Cingunum eminet, clarum nomine oppidum, ac syncerissimis vinis. Quorum similia eodem tractu collium, decem, & amplius mill. passuum, sub Rocchæ Contrata nobili oppido gignuntur, apricis similiter, ac lapidiosis collibus. In Rubris verò præcipue vinis obtinet laudem, & in optimis Trebulanis, quæ nec Latinis cederent, nec Lachrymis: quare frequenter æstate figlinis lagenis, quas Truffas appellant à coangustando vini exitu, Anconam, Maceratamq; ac in primarias alias Piceni terras, adornant conuiuia, ac ciuiles nuptias: audio, & Venetias vsque electissima conuehi. Eodem nomine inueni, & in Vrbinate agro, Fani, ac Pisauri sua Trebulana. & quæ gustavi sapius in oppidis Mondulphi, ac Sancti Constantij peramoenis: minus tamen valida, cum dulcoris sensu primo anno delectabili, ac sine alio cultu ad alterum, & tertium annum synceræ substantiæ. Rocchæ Contrata.

C *Fabriani, & Trebulana Serra S. Quirici in Picenis.*

S VAVIVM quorundam vinorum affinia aliqua eiusmodi inuenio nomina, sacforsan genera. Trebulanum apud Plinium lib. xi. i. cap. vii. à Treuio oppido, quod descripsimus in Calabria; Trebianum secus Arnam Florentiæ, & illi æmula (quoniam sua cuique placent, ut verbis Plinij utar) ex propagatione in alias terras Trebiani vitibus, alia genera: quæ tamen à soli proprietate variant qualitates, & etiam genus. Quemadmodum nobile gignitur in Picenis, in apricis Appennini collibus, ubi in nudo saxo, oppidum à Serra Sancti Quirici nuncupatum, saxosis similiter agris, ac vinetis, quod Trebianum nominant. Suauitate quidem alijs Trebianis affine, fragranti odore, colore aureo, gustu vinoso, ac delectabili, cæterum robore, ac nutriendi facultate, ac perenni substantia validum, vel in hoc superat Clarellum, & Centulam, quod citrà ullam condituram crudum, ac purum mustum repositum bonis dolijs, post primam, vel alteram mutationem ante brumam, syncerum, ac merum permanet ad alterum, ad tertium, & ad plures annos. Porro ex altero Appennino iugo, quæ Sentinum, & Aesinus descendit fluuius, in agro Fabriani est Cerretum castrum, & Cerretanum ex eo vinum per celebre, ac tanti roboris, ut quibus annis Fabriani diuersarum cum Francisco Piccolomineo Archiepiscopo Senensi; Trebianum gustauerim centum viginti annorum, adhuc incolume substantiæ, malbescens aliquantulum, ac subamarum. medicamentis potius dixeris seruatum, quàm potui. Cum his & Epirum proximè nobile oppidum omni gaudet frugalitate Epiri. Trebulana ubi.

Nuceria, & Fulginei vina.

E X prædictis iugis, ac continuis collibus, qui à Cluenti fonte & à Seruaualle, per triginta millia pass. in Perusinum vsq; agrum protenduntur; conspicui quidem colles, à Nuceria, Ispello, & Asifio communia gignunt vina. Varia, ac maiori copia in Fulginati agro. Qui amoenissima, si quæ alia Italiae

pars longè lateq; patet planicie, quæ à Nucerij Cliuo quinque millia pass. per mediam urbem Topinum recipit, vsque in proximum Tyberim: ac in occidentem Perusiam versus xx. mill. pass. & ad Spoletum ex aduerso xxi. mill. protenditur. Confertissimis oliuetis, floridis campis, ac pascuis, vinetisq; super arbores confita; quæ electissima præbent vina, non tam robusta, quàm synccera, alba, & cruda, & rubra, & Muscatella nonnulla. Cocta non pauca ad conseruationem, nempè quæ ex vicinis vineis longo tractu Tyberis colliguntur humidiora.

In Perusino agro vinorum, ac cunctarum frugum vbertas.

PERVSII, sicut & complurium Italiæ locorum, ac ciuitatum, non adeo curiosè prosequor historiam; quoniam ipsarum coloni vinorum non tam profitentur cultum ad quæstum, nec ad delicias, quàm vt abundè suppeditentur. Quapropter Perusium quamquam in extremo Appennini Cliuo ad orientem, ac meridiem sita sit iugis amplissimis; longè lateq; hinc in Hetruriam ultra Transimenum lacum piscosissimum, & hinc in Vmbriam latissima planicie extendit fines. In quibus confertissimis comitata oppidis, ac vicis, ex primarijs Italiæ ciuitatibus, omni tempore singularibus splenduit, splendetq; gratijs, amplissimo, ac diuiti dominio, cultissimis agris omni frugum genere, cum vineis passim, ac vbertate aliarum rerum incomparabili. Cunctas spectare licet eius agri fecunditatis causas: & cum in corde Italiæ, & in medijs Appenninis, ac longius à mari sit, locis tamen vbique editis, ac vndique apertis purgatissima iugiter diffatur aura. Et vbi hanc curam alioqui laudabilem aliqui suscipiunt nobiles, vt hac vinorum fecunditate locupletentur; naturalis quidem suarum terrarum fecunditatis, hoc certum præbent argumentum, tantæ ciuitatis plateæ, quæ cunctarum frugum copia, ac vili præcio, nec non vinorum tam varietate, quàm bonitate, nullis facile cedunt Italiæ emporijs. nisi quia ob locorum recessu à communi commeatu, & qui vitam agunt procul à negotijs, satis suo quisque prouentu contentus; nec cerealia, nec vina, nec vllas fruges colunt venales, aut quæstuosas. Atque hinc (parcant de studijs benemerentes, & amici) seditiosi frequenter in historijs leguntur fuisse ciues, parum hospitales, ac facile suis infensi principibus, contentiones in se conciliant graues.

Vina ex Ameria.

AMERINÆ vites laudatæ leguntur antiquis, & Plinio, ex natura agri amenissima, quæ in sinistro Appennini humero solem ab oriente, ac meridionalem recipit auram, fecundandis vitibus, ac maturandis earum humiditatibus apprime idoneam. Præter communes, & albas, vuis ex omni genere, & nigris subinde, & Muscatellis abundat, & Passulis, quas mittit in totam Italiam electissimas. Peculiares, & nonnullas habet Maluasiæ propagines ex Candia ad latas, vuarum acino mediocrium, albarum, ac dulcium. Atque harum omnium sua vina sunt propria: multi quidem roboris flaua aliqua, & aurea, vt selectis vasis, ac in cellarijs benè ordinatis reposita, vetustatem recipiant ultra decennium. quæ minus tamen post primum biennium potui grata, quàm illa, quæ pro adibita conuenienti temperatura Romam quandoque pro suauimunere mittuntur, iustis vasis, quæ vocant Oenophoris ex figlino opere firmissimis. Veniunt & Muscatella, & Rubra. Pro domestica verò vsu habentur, vel cocta, vel condita, vt seruentur & paucifera, alba, & aquosa, agrotis suis, ac vernis vtilia.

spoleti

Spoleti vina.

SPOLETVM quamquam inter valles sub algidis Appenninis situm sit, pro amplitudine tamen agri, & valleculas habet, & plana, & colles frugiferos. quæ apertis ab oriente, ac aquilone faucibus, salubres concipiunt auras, easq; Solis radijs ad occidentem vsq; fœcundas. Quam situs, & agri fœcunditatem arguit vrbis antiquitas, & quæ ob nobilem culturam facta fuerit Colonia Romanorum, ac clarum in historijs hominum genus, tam militiæ laboribus egregium, quàm colendis agris multæ industriæ. Vinis iam admodum generosis, & quæ Falernis sint comparanda, indicat eo epigrammate inter cætera vina Martialis.

De Spoletinis quæ sunt curiosa lagenis (legerem cariola ex Plin.)

Malueris, quàm si musta Falerna bibas.

Nec minus hodie non mediocris laudis producit vina. quæ tamen ob naturalem pluri ex parte locorum ab ima valle, ac flumine intercurrente humiditate, cocta ad defrutum substantiam, validissima fiunt, & nonnulla Falernis comparanda tentant caput. Electissima verò hoc in genere Muscatella sunt, quæ parte ex eminentibus colliculis leguntur suauiora. quæ leui potissimum coctione, visceracematis, ac in eo excoctis condita, saporem acquirunt delectabilem. à dextera ascensu qua colles se in amplam dilatant, planiciem, syncera gignuntur, & quæ in communibus vinis habentur innumera.

Meuania, Nursia, & vicinarum terrarum vina.

CONTINVA est eadem amplitudo collium erga montes, vsque in Meuanium agrum. de qua Silius Italicus libro VII.

— & latis Meuania prætis, (pascuis scilicet pinguibus.) Et Lucanus.

— & qui tauriferis Meuania campis.

Porro Itriolam vnam pro delicioso vix genere ex Plinio pauloante meminimus in Picenis, & Meuanix agro. qui non minus hodie, ut apud antiquos, his vis, ac vinis abundat. In editis verò montanis, quæ vetusta sedet Nursia, & paucis inde milliarijs Cascia, quod Carsulum Plinio, & Vislum nomen, terræ notantur admodum frugiferæ, ut Virgilius in VII.

Et te misere montosa in prælia Nursæ.

Horrida præcipue cui gens, assuetaq; multo

Venatu nemorum, &c.

Quapropter duplicem accepimus in his vineis, quamquam montosis, & niue perpetuo horridis conditionem. Vnam collibus maxime apricis minus humida colligi vina, nec adeo coquenda: alba plerumque, ac flaua, si non grandia, syncera. deinde quibusdam locis minus algidis, ac petrosis, pauca, sed tenuissima gignuntur, & quæ in Olygophoris vix alia inueneris similia. & rubra ex simplici in tinis ebullitione subaustera.

Itriola vna passula

Inter amnes, & Narnia vina.

EX Nursinis montibus, & conuallibus Spoletinis, vbi Vallis Strictura dicitur, qui concurrunt riu, in apertam postea, ac latam planiciem, secus Appennini radices, ciuitatem in medio concipiunt, quæ à confluxu in propinquum Narem amnem, rectè Interamnes antiquis cognominatur. quorum beneficio irriguæ passim terræ frugalissimæ fiunt, ac vinetis complurimis fœcundantur. Quapropter vites, ut moris est, in humilibus locis, ab frigida auræ, pluri

In Nar-
senfi.

Collis Sci-
pij, & Mi-
randa.

pluri ex parte ab imo solo super arbores suspensas habent, cum vuis magno A
proventu suo tempore, albis, nigris, passulis, Muscatellis. Ex quibus vina
colliguntur similiter diuersa, quæ in omnem suppeditant viciniam: hoc tamen
condimento, vt propter nimiam, qua naturaliter scatent, humiditatem, vel
in totum, vel ex parte aliqua coctione indigeant. Rubra verò syncerioris sub-
stantiæ sunt, mediocriter nutrientia, ac vinoso sapore. Ex inde amnis ad de-
cem circiter miliaria, tot auctus riuis Nar, ac deflexa parum à vulgo voce
Nera, & ipsi ciuitati Narniæ nomen dedit. cum re vera, Suphurea Nar albus
aqua à poeta dictus sit, à salebrofis fortè vtrinque ripis altissimis, ac Suphureo
liuore exultis, quæ & auram reddunt illi Viciniæ calidiorem, & pro fauce am-
nis, quæ incurrit in meridiem foecundandis apprimè agris, ac vincis idoneam.
Quare in ima planicie communia, cum Interamniensibus, ac copiosa colligunt B
vina: à dextera verò quæ Appennini subeunt collēs, in apricis vineæ puriora
producunt vina, quæ eodem cultu minus humida, ac diuturniora habentur,
alba, & rubra, & Muscatella. Eodem verò continuo colle, qui in conspectu
vndique, apparet, ac à Scipione, antiquo, forsàn colono cognominatur, & à
vicino Miranda oppido, eadem colliguntur vina, & olei in tanta Interamni-
fis olei copia, electissimi; non etiam obstante, quòd hæc loca post montana
Reatina obuerso ad borealē statum situ, crudiora soleant producere vina. sana
alioqui corporibus, & Olygophora complura. verum hæcenus, quoniam Ni-
gra amnis non adeo nauigabilis est in Tyberim, perrara ex his locis ad urbem
vina cenchuntur, quemadmodum perfectissimi olei immensa copia. C

Casanium, sub Casis oppido vinum.

SUNT Casis hodie loca peramœna, cum illustri oppido eius nominis, quæ
latissimo à montanis vsque Vmbriæ, ac molli Cliuo vsque ad præcipites
Narniæ ripas, cum nemorosa diu extitissent, syluis antè nostram ætatē subcis-
& oppido simul, & ipsi ditioni à Casis ramansit nomen. Quæ aëris in primis
saluberrimi, sub ipsis appendicibus Appennini ab oriente in meridiem latè pa-
tent. & non minus lenibus irrigantur aquis, cryptasq; certis locis ex naturali
in Tophis cauitate obtinent, tepentes hieme, æstate verò frigidæ, ac vbi minus
matura fuerint, perficiuntur. Quo fit, vt pro qualitate soli, ac libero aspectu
solis, adhibitoq; cum his diligenti cultu, nullis cedant ex vicinis terris foecun- D
ditate. Perampla verò cum in eis vineta sint, ac confixæ in arboribus genero-
sæ vites, vina potissimum ex eis probantur rubra, valida, & quæ æstate in sub-
terraneis illis cryptis seruata frigidissimæ fiunt qualitatē, ac diu consistentia.
Iucunda gustui, multum nutrientia, & nec stomacho, nec capiti noxia.

In agro Reatino vina.

FRUGALITATEM cunctorum rerum incomparabilem in agro Rea-
tino, ac vinorum primas in eo fuisse propages; vel hoc satis argumento
est, quòd nulla constat tellus in tota Italia, eius habitatione antiquior. Quan-
do in hac primis Aborigenum temporibus, docuisse Ianū, ac Saturnum agro-
rum satus, ac vinearum cultum, in antiquis historijs traditum sit. nempe quia
terram inuenissent natura, ac coeli benignitate foecundissimam, in amplissima
inter Apennini iuga planicie patentem, perflatam vndique benignis ventis,
irrigatam aquis, ac lacubus, cum Velino amne: qui per eam terram ex tanta
cadit altitudine, irroratq; longè omnem viciniam, vt in admirandis, ac deli-
ciarum terris cōmemoretur. Umbilicus Italiæ à Varrone, amœnissima Tem-
pe à Cicerone cognominatur, Saturnia tellus à Dionysio, ac templum anti-
quis

- A** quis in ea Saturno sacrum. mitto alias dignitates. Sed de frugibus, ac vinis, quibus nostra tempestate abundat; si qua in parte Italiae, in agro Reatino multifariam natura in vinis luxuriat: ijsq; pro situ vario, & pro genere vuarum, atque etiam cultu varijs. Longo excursu, quâ Velinus incurrit, humectatq; illam planiciem, vineta sunt humida, ita vt quamquam vites in arboribus subleuata teneantur, humidiora, ac crassa reddant vina: quæ exacta idcirco indigent coctione, fiuntq; fuluo colore satura, vinosa substantia, ac sapore, validaq; in tertium annum, & vterius. Subeuntibus autem qui occurrunt colles, solo quamquam minus humido, vina mediocri despumata coctione, ac bonis condita cellarijs, ob singularem naturæ vigorem, ad alterum annum deposita illa ignis fumolitate, puriora euadunt, ac synceram acquirunt substantiam, colore aureo splendida, grato odore, & eo robore, vt optimo vinitorum iudicio non etiam Græci vini cedant potentia. Primi verò meriti habentur ex albis, ac rubris, quæ in summis collibus proueniunt, tam cōiugatis vitibus, quam arboreis etiam non paucis, quæ partim adhibita leui coctione, Clarellis vinis, ac Centulis comparantur generosis; partim verò selectis vuis cruda, & aquosa, vel aliqua gustu amabili, Albanum æmulantur vinum, ac ad ægrotantium vsum toto anno seruantur. Fiunt & ex his rubra, alia ex simplici ebullitione, refusa in amplas tinas mustis in sua vinacia; alia verò modica ex prædicta cocti vini conditura adhibita, quæ Lachrymæ vini synceritatem, ac robur assequuntur, seruanturq; diu ad alterum, vel etiam tertium annum firma. Cocta, ac vinetis antiquis genuina diutissime permanent, ac vetustate expertum est effici puriora, ac maiora: recenti Senis Reatini exemplo longæuissimi, cui iam fermè morienti, inuentum est domi dolium vini vetustissimum; notabili euentu, quando ex vetustate consumptis dolij circulis, ferè nudum remanserat: nam tantam intus composuerat refinam tartari, vt suapte firmitate, & cum potenti illo vino perstitit ad multos annos. per singulas vindemias (quod ex fidedignis accepi) certa refusa super idem dolium vini cocti portione, quantam veteris per vices exhausserunt. Parant & Muscatella vina valde suaui.

Genera.

Vernacia.

Nomentana vina.

- D** NOMENTVM, & Gabios, urbemq; Fidenem, has tres Vrbes ante maiestatem Romanam indicat in Latio Virgilius libro vi. quarum Nomentum seruat adhuc nomen, voce parum mutata, vulgò Lementanum. Fidene autem quamquam obscurior, non alia videtur quàm posteris Fianum, quæ à Nomento, & ab Vrbe Roma ad alteram ripam Tyberis saxeo colle apparet, vinis communibus, & non adeò cultis abundans. Gabios à dextera Prænestina viæ, vbi Latomiæ inquit Strabo, lapidinarum cavitates, quod nunc Gallicanum vocant. Percelebre autem in vinis legitur antiquis fuisse Nomentum, Senecæ præsertim ætate, quem amplissimam in eo habuisse vineam commemorat Columella libro i i i i. His inquit temporibus & Nomentana regio celeberrima fama est, in vinea præsertim, quam possedit Seneca, cuius in prædijs vinearum iugera singula culleos octonos reddidisse compertum est. quæ mensura eodem teste lib. i i i. cap. v. & Plinio lib. xxi i i i. cap. i i i i. Viginti amphorarum capax est. quæ paulo minor nostris cadis mensura, octoginta circiter librarum. Sub Domitiano postea, & in Nomentano suam commemorat vineam Martialis vt libro x i i.

Senecæ vinea vberima.

Nomentana meum tibi dat vindemia Bacchum.

Celebrem autem copia potius extitisse, quàm auctoritate præstantiæ indicat Plin. lib. x i i i. cap. i i i i. vt in tanta copia Cæcubis, Setinisq; præficeretur. Nostro tempore sub familiæ Vrsinæ dominio est, Camillo, & Latino iam pridem militiæ

militiæ clarissimis, & hunc Fabio filio optimæ spei viro inclyto. Loca verò cum
 breuib; colliculis, & opacis circumfita sint vallibus, & in ampla planicie pin-
 gui scateant solo (vbi vt ego reor) opulenta illa Senecæ essent vineta; quicum-
 que fuerit illorum temporum cultus, vel quæ præaltis vites colerentur pergu-
 lis, ac populis; hodie duplici horum vina indigent, vt conferuentur condimen-
 to: vel vt certa addita musti optimi despumati portione condiantur: vel purius
 fit, si conculcatis vuis, preloq; expressis, idem mustum in easdem vinacias re-
 fundatur. quod appellant, vt de multis id genus vinis diximus, Retornatum.
 Rubrum, vt plurimum, album verò, quod plerumque natura valde humidum
 exprimitur, despumatione adhibita, ac coctione flauum, ac fuluum intensiori
 calore fit, ambo generosa, ac diuturniora. Eadem conditura in vineis antiqui
 Ereti fit, ad decem hinc stadia, & in Turris oppidi præaltis in conspectu colli-
 bus, & in terris citrà, & ultra Fabarim in oram vsque Tyberinam. Vnde fre-
 quenter ad Ripam minorem deferuntur, quorum describemus aliqua.

M. Eru-
 tunni.

Communia vina in Sabinis, & à situ, & cultu diuersitas.

NOTABILE verò hodie est in terris Sabinis, cum mediocria commu-
 niter sint vina, non paucam in eis reperiri diuersitatem. Ob soli primum,
 ac totius regionis inæqualitatem, quæ à lacu Reatino præter amplam plani-
 ciem, quam Fabaris amnis vsque in Tyberim, rectà ab oriente in occidentem
 ad quadraginta mill. excurrit; cæterum in cliuis Appennini passim montuosa,
 valleculis depressa, ac dumetis, vel lapidoso certis loci solo apparet. Vnde
 Asperam antiqui auctores eam cognominant, ac horridas quæ eam inhabitent
 gentes, tette quoque Virgil. in VI. Æneid.

Aspera
 oppidū.

Qui tetricæ horrentes rupes, montemq; Sæuerum,
 Casperulamq; colunt, Forulos, & flumen Himellæ.

Abbatia
 de Farfa-
 ra.

Casperulam dixit, quæ Asperam hodie retinent nomen, Forulos Foranum,
 Sæuerumque Sora etc. Cuius vtrinque à Fabari colles aprici, vbi Podium Myr-
 teri, Podium Sancti Laurentij, Montafula, Cotanellum, Tofia. & quæ me-
 dia ipsa planicie opulenta extat Abbatia Sancti Benedicti, amœnissimis vindi-
 que agris, ac vinetis cultissima: nec longe Montopoli, & à dextera amnis Ne-
 rula nobile oppidum, Scandrillia, omnes sub illo orientis solis aspectu frugi-
 feræ. Vterius Turres, ac vicinæ Silices vini electissimi feraces, non longe ta-
 men ab his Gaignanum obuersa cum habeat ab aspectu solis vineta, ac fri-
 gidam à vicino Tyberi recipiat auram, minus valida gignit vina. Immo supe-
 rius ad Apenninum Rocca, Castellum Sancti Poli, Taranum, ac alia eo tractu
 castra, quamquam montuosa, seu quia à subiectis vallibus frigidas, ac nebu-
 losas concipiant auras, seu quia viginosa ad imum habeant loca; vina gignunt
 inualida, vnde æstiuo superueniente calore exolescunt in vappam, vel acida
 fiunt. Vterioribus autem collibus ad occidentem, quæ Himella fluuius,
 nunc Vaia in Tyberim influit, Collis vetus, Calui, Stimillianum, M. Boni
 castellum, Manlianum, syncera producunt, & mediocris substantiæ. Qua
 parte verò Sabina regio ultra dexteram Tyberinam oram computatur, eadem
 notantur discrimina: Turrata quæ obuersa à Tyberi colit vineta sub occidente
 sole optima gignit vina, inferius mediocria Nazanum, & Felicianum. inualida
 prorsus in ipsa Tyberis ora Pontianum. Ad omnes verò has differentias facit
 cultus, vel adhibitus, vel neglectus: quem alij coctione perficiunt, vel breui sal-
 tem despumatione, vbi loca minus aprica produxerint vina, ac semel mutant:
 alij verò simplicem in tinis adhibent ebullitionem, nec mutant, experti quòd
 ex illa agitatione enervantur virtute: immo vel plena ipsa dolia, vbi commodè
 fieri potest conuehunt ad portum, vnde per Tyberim adnauigentur. Quæ lo-

ca

- A** *ea* Leonardus Ghislenius alumnus meus, ac optimæ spei Medicus, meo intuitu in totum annum peruidit, & ad has retulit descriptiones. Cæterum singulæ quædam exactè magis per suas historias describemus,

Vina in Sabinis circa Fabarim amnem.

- P**ORRO in Sabinis tellus antiquissima (vt Strabo meminit) ex apertis Apennini faucibus secundum Fabarim amnem, à quo posteris Farfara dicta est, ab oriente in occidentem, nullis cedit ex decliuiibus ad hanc oram locis. Pro temperie aëris, pro frugalitate ac mollicie collium, mediæq; conuallis cum ipso amne amœnitate: quæ vt perpetuis constitarum vtrinq; arborum umbraculis cingitur; ita ab utroque margine collium, crebris magni theatri instar oppidis, vinetis vtplurimum arboreis, olæisq; ornatur. Vnde vinis, olæisque Sabinis multa est apud auctores laus. Quam satis claram legimus Horatij carmine de sua Villa in his locis, ad Quintium, Continui montes, & reliqua. cæterum de eius vini qualitatibus, expedit breuem eiusdem Odem adducere ad Mæcenatem libro 1. vbi sic habet:

*Vile potabis modicis Sabinum
Cantharis, Græca quod ego ipse tefla
Conditum, leui datus in theatro
Cum tibi plausus*

*Lib. 1.
Horatij
villa.*

- C** Quæ verba obscura suis interpretibus, aliqua merentur explicatione adnotari, quæ breui poematis encyclo, & muneris genus continent, & antiquum vinorū illius temporis apparatus, & applausum popularem in fauorem magni Mæcenatis. Vile potabis, extenuans modicum munus, exiguum, scilicet vinum, non Falernum, non Cæcubum: locis vtpote frigidis enatum, quod & notauit Ouid.

*Ode Horatij
explicatur.*

amœne Fabaris umbræ.

- D** Modicis conditum cantharis, quæ figlina erant vasa vinaria, Græca inquit tefla, Græco constata opere. quod ego ipse leui, manu propria illiniui, scilicet pice, & gypso supernè indito, vt tunc moris erat seruari. datum in theatro cum tibi plausus: in fine scilicet publici spectaculi potui datum, dum scenici, & agitantes ludorum, captabant illo applausu ingentia præmia. idemq; vinum illi promittit se in cœna daturum. Qua auctoritate planè fit, in Sabinis ratione soli humidi, laxos verò in collibus, non grandia fuisse vina, sed mediocria, & qualia nunc aquosa, ac nonnulla rubra: quare & Galenus olygophora plerumque in Sabinis meminit, tenuia, & aquosa. alba verò non pauca in planis, ac sabulosis genita, vinosa magis, ac flaua non sine aliqua conditura, per plures seruantur annos.

Vina sub Turre oppido in Sabinis.

- I**N prospectu, ac præalto Apennini iugo, quod à dextris Tyberim, & Vrbem Romam ad quadraginta millia pass. respicit. ad sinistram autem Fabarim habet, & antiquam Vallem Sabinam; eminens conspicitur Turres oppidum, quod mutata parum voce Curis erat vrbs antiquissima, ac nobilissima, T. Tatij, & Numæ Pompilij ortu (vt Strabo meminit) vnde Quirites, quasi ex Curetum pæsa illa sobole dictos putant. Tellus montana quidem, sed in fronte, ac primo aspectu ad meridiem exposita, colles perpetuò vinetis atque olæis habet frugiferos. In quibus non abhorreo equidem Iubilij Mauri peregregij Medici iudicium, qui à Curetis oriundus Cosmographicam totius Sabinæ describens Tabulam, accuratè singularium locorum naturam observauit: Olygophora quidem sæpe à Galeno in Sabinis commendata, non alia esse, quàm

*Olygophora
Gal. in
Sabinis.*

N n

hæc

Vicinarū
terrarum.

hæc quæ in his collibus gignuntur. Quæ ex solo quidem sabuloso collibus in aprico exuris humiditate, vitibusq; super altis arbores confitis (qui cultus in Vinetis Sabinis præcipuus est) vix igniculum vina concipiunt caloris, substantia, ac colore aquea. qualia potissimum inquit, omnibus notis Olygophora in vinetis Cotanelli Castri, & Montasulæ non longè à Curris colliguntur. Quæ in planis verò, ac pingui solo proueniunt, pro imbibita humiditate cum aliqua saltem portione decoqui soleant, calidiora quidem euadunt, ac validiora, & quæ facile propterea sustinent nauigationem, seruanturq; perducta Romam tota æstate: Quæ autem vina in vicinis terris communia sunt, Tarani, Cantalupi, Fabricæ, Sancti Poli, ac vinorum à Turris nomine Romam sæpè conuehuntur; hæc cum à primis mensibus vtilia habeantur, alba, nigra, helueola, mediocris saporis, raro dulcia; æstiuo aduentante calore, non adeo permanent sincera. quare nulla ferè agris ministrantur, sed ad popularium duntaxat vsum suppeditant.

Ad oram Tyberinam, & Malliani vina.

Vicinas
terrarum.

SECUNDVM Tyberis oram, quæ continua planicie post Appennini Clium, & à finibus Umbriæ ad urbem protenditur; Mallianum occurrit ciuitas. quæ cum terrarum hinc multarum metropolis sit, de Sabinis caput nominatur, vinorum copia, ac diuersitate communis laudis. vtiliora verò quæ à sinistra molli cliuo sub Appennino gignuntur, diuersæ substantiæ, & in suo genere commendanda. Sed vt plurimum cum venalia Romam conuehantur, non adeo sustinent calorem æstiuum, nisi quamprimum aduecta, & antè æstum bibenda sint. Cum his veniunt ex vicinis quoque terris communia, à Scimilliano, Follia, Podio Summauillæ, & à Colle veteri, de quo ex relatu. nobilium Vrsinorum, qui his locis dominantur, compertum ipso vsu est, quod ad naturalem fecunditatem cum aliquod adhiberetur studium, iuuasse admodum naturæ vireis, ac meliora reddidisse sua vina, atque alias fruges, quæ propter aduecta tradunt Romam cum communi laude, & rubra, & flaua sincerissima, & præter leuem condituram, rara in totum cocta. Priuatim verò ad ægrotantium vsum, cruda haberi, & aquosa, seruariq; in totam æstatem vtilia.

Sub Calui oppido in Sabinis.

A Calui autem nobili oppido, quod à Malliano non longe in Narniensem extenditur, præaltis, ac Caluis extrat collibus, vnde illi putant adeptum nomen, solo nimirum lapidoso, ac longo aspectu albicante. Vnde sincera admodum, quamquam pauca ac valida gignit vina, & alias fruges. Plurima quidem alba, & cruda, vel modica adhibita defruti, hoc est despumati, & benè decocti vini conditura: nam post vnicam à facibus mutationem vinosa fiunt, ac perennis substantiæ ad plures annos. Parant verò & nonnulla Rubra, quæ Retornata de more appellant, ac aduecta nonnumquam Romam, cum optimis vinis obtinent locum. nec mirum, quia à conspectu collium australi, ijsq; in borealem extensis, ager in totum purissima attemperatur aura, vt longè etiam admodum vitæ suos reddat incolas. quæ ex relatu egregij medici Gabrielis Perlæ de Caluis accepimus.

Ex Silice oppido iuxta Himellam fluuium.

IN collibus, quæ sub Tarano, ac Turre Himella in occidentem currit, Silices extrat cognominatum oppidum, cuius agris ob solis situm in viuo Silice ac

A ac præaltum, vina colliguntur siqua alia ex hac ora veniant, syncera, ac pura. Vermicula nonnulla, & etiam saturo colore, flaua autem plurima, ac firma substantia, & quæ nullo communiter opus habeant condimento. Vnde in eius meriti emulationem, non pauca alia ex finitimis terris ad ripam venalia sub hoc nomine conuehuntur, precioq; eodem æstimantur: vt à Stimiliano vinum, quod proximum illi est, valde syncerum deinde à Forano, à Cantalupo, & alijs vicinis locis. quæ vel hoc maximè experimento dignoscenda, ac recipienda erunt, si hausta in amphoris non permulentur colore.

Reliqua ex eadem Tyberina.

B TYBERINAM absolutè hanc vulgus à sinistra Tyberis Romano agro contermina appellat planiciem, ex Vimbriæ sinibus à Diruta vsque oppido figlinis vasis celebri, & secundum amnis cursum ad Gallefium, & Otriculum. quarum tellus oleis potius vegetandis idonea est ex natura quàm vinis, quæ tamen communia, & laudabilia. Massa oppidum, & item Ameria proximum, vt satis apertos sub sole habent colliculos, ita & eandem imitantur naturam, ac studium condendis vineis, & earum vinis optimis. Quæ quamquam non multum habeant prouentum, ac rarò ad ripam Tyberinam mittantur; syncera quidem diu manent, alba, ac flaua, & nonnulla rubra, quæ non nisi coctione conseruantur. nam facile agitata cadis, ac nauigata, vix ad ætatem aduecta perdurant, nisi statim bibenda sint. Præcipua nonnulla alia vina ex hac Tyberis parte, Massæ, & Ameria.

C ob commodam nauigationem transfuehuntur Romam, à Feliciano scilicet Castro mediocria, à Vignanello sic dicto ob proprium cultum, à Turrata, & Nantiano, Ex Fiano autem pauca. in cuius agro quamquam pro natura soli aspero, ac lapidoso in Tyberinam cliuo, valida essent gignenda, & studio aliquo fecissent meliora; deficit tamen industria. Quæ verò secus Tyberinam extant terræ venalia plerumque curant, eaq; simplici parant cultu, alba pleraque, vel vermiculo rubore splendida, ac cocta non pauca, singula post nauigationem non admodum duratura. Immo earum vinitores & hoc essent utili consilio admonendi, quod transmissis sursum rursus per Tyberinam ripam dolijs, iam vacuis, ac humida fluctuatione mucidis; difficile vina illa non eadem concipiunt vitia sicq; quod natura præstitisset, culpæ artis, vel inertie imputari debebit. Ora Tyberine vicine.

D *Vinum ex Manliana villa Portuensi via.*

MANLIANI nomine legimus Horatij carmine consulem, de suo Massico vino, libro III.

Onata meum consule Manliano.

A quo forsan hæc uilla celebris, uel aliquo alio ex illustri ordine ciuium. Quæ iuxta ripam Tyberis, ubi Hetruriæ fines, ad Portuensem Viam, Pontificia & nostro tempore uilla amœnissima, magnificis ornata ædibus, uiuis quaqua uersus irrigata fontibus, ac uiuarijs piscosissimis, suauissimarum frugum hortis, & ut nulla careret gratia, à Leone X. Pontif. amplissimis uineis exulta.

E In quam translatis ex uniuersa Italia generosis uitibus, nullis pro tempore caruit optimis uinis, albis, rubris, mediocris roboris. quibus Paulus III. & qui eò diuertere consueuerunt alij principes, libenter uterentur. præsertim hueme, & in totum Vernal æquinoctium, pro æquabili sub bruma etiam à marina aurea temperie. Cæterum à multis hinc annis, cum non eius meriti hæc uina habeantur, ut neglectu non mirum res etiam quæque optimæ exolefcere solent, degenerasse & hæc ob cultus negligentiam uidentur. quæ non dubiè hoc maximè tempore adhibendum consulo, quando ex natura solide-

Nº 2

pressi

pressi situ, quod & aquis passim irrigatur, succis admodum uites implentur **A**
humidis, quare & uina aliqui generosa subeunte calore æstatis, humectisq;
perpetuo cellarijs, facile uel uappam concipiunt, uel acorem. Cæterum di-
midiam hucusque Italiam peruagati iam aliquam huic parti faciemus
pauſam: deinceps uero uinorum reliquarum partium descripturi
historiam, nouo rursus exordio à Romanensibus incipiemus,
suburbanisq; suis uinis eorum tractationem adornabi-
mus, Albanis, Tusculanis, Marinis, & ab Ariciæ
quæ olim Laurenti uinis, ad reliqua
Italia prægrediemur.

LIBRI QVINTI FINIS.



HISTO-
 174
 175

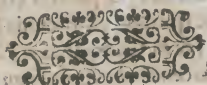


DE VINIS ITALIAE.

Quæ præsertim Romam conuehuntur.

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI
ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER SEXTVS.



Romanensia, & communia in latio vina.

A



ROMANENSIVM Vinorum non adeo frequentem à primordio Urbis fuisse curam; colligitur apud Plinium hoc documento ex antiquis historijs, quod Romulus, & Numa non vino, sed lacte litandum instituerent. Immo quod nec frequens de Albanis, & de vicinis alijs vinorum generibus occurrat lectio, nec id mirum videri debet his, qui in historijs sint versati. Nempè quoniam obseruauerint, per ea tempora procul admodum ab vrbe vineta fuisse eliminata, ac diu Romanum solum vel parcè cultum, vel nonnisi delicijs incrementum vrbe, aut publicis ædificijs fuisse destinatum. In quo videlicet deliciosos duntaxat hortos excoluerint, aut amœna viridaria, perpetui inquam viroris arbores (vt Strabo meminit) pomaria, lucos, fontes, ambulacra habuerint, adiecerintq; nonnullis nemora, vituaria, ac in media quoque vrbe varias constituerint exercitationum palæstras, campos Martios, & agonales ludos, Hippodromos, templa, & amplissimas Thermas. Caterum quantum ad vsum generosæ, ac florentis ciuitatis, præter crebras, quas legimus villas in Tusculano, in Sabinis, in Tyburino, & Nomentano agro; in longinquis etiam terris, & vsque Neapolim, & ulterius amœnissima erant rura, ac suburbana Romæ. ex quibus præter deliciarum omnè gettus, frugum cunctarum, ac vinorum capiebant innumerabilem copiam. Palam tantæ celebratis adhuc extant monumenta, aut vestigia: qui secus villas, ac in longissimas vias, Flaminiam secus, Valeriam, Prænestinam, præcipue verò in totam Appiam viam in Formiano, Caierano, Sinuessano, Cumano, & in Baianis agris, crebra adhuc, & turrium instar videmus illorum sepulcra

Solæ Romanæ antiquæ cultus.

Suburbana amplissima.

Antiqua monumenta.

Romano-
rum cum
Hetruscis
emulatio.

pulera, magnificis insculpta titulis, ac inscriptionibus, nec non signis, ac simulacris, quorum adhuc apparent ædicolæ ornatissima, & Theatrum in Formiano nobilissimè ex cultum. Rem verò notatū dignam proponimus consideratis iudicijs, Cur non similia in Hetruscis, nec circā viam Aureliam, vel ad illam maritimam oram occurrant vestigia? Nisi quia Romana illa seueritas, ob auitam, innatamq; penè dixerim cum Hetruscis æmulationem: à quibus tamen (vt Valerius de Institutis antiquis attestatur) maiori ex parte & Superstitiosæ illius religionis ritus, & ciuiles mutuati erant cæremonias; non admodum illorum admittebant consuetudinem: quam familiarem habuere cum Campanis, ac Sabinis ab vsque Aborigenum temporibus, necnon cum Picenis, quibuscum ex Saturno, Pico, ac Fauno tutelaria seruabant numina. quam præcipuè memoriam Virgilius, descripturus, quasi ab incunabulis Romanorum gesta, alto carmine exorsus est, libro VII.

Maius opus moueo, Rex arua Latinus, & Vrbes.

Regebat.

Hunc Fauno, & Nympha genitum Laurente Marica

Accepimus, Fauno Picus pater, isque parentem

Te Saturne refert.

Cum Cam-
panis, ac
Picenis af-
finitas.

Et infrā Latini regiam describens, & imagines ex ordine aurorum, Picum facit Saturni simulacro affidentem,

— Lenaq; ancilè gerebat.

Horrea, ac
Rura Ro-
manorum.

Hoc est Scutum de cælo missum, cælū perpetui signum imperij. Has ergo terras semper Romani habuere sociales, & partim colonias, partim municipij dignitate ornatas, ex quibus hinc quidem ex Picenis horreum quasi domesticum: hinc verò ab vrbe in Latium, & in Campaniam, sicut in reliquum hunc Italiæ tractum, & infrā Neapolim, amœnissimas coluerunt villas, omnium frugum, ac vinorum diuites. Quinimmo M. Varro I. de re Rust. damnauit concuium suorum, qui iam inuaserat luxum, vt relictis falce, & aratro, non in segetibus se exercerent, ac vinetis; sed rem frumentariam ex Africa, & Sardinia perarent, vindemiaq; nauibus ex insula Coa, & Chia condirent. Quapropter, nec alia legimus Urbana vina, nisi quæ ex vicinis suburbij afferebantur: vel qualia recentissimus generosa, Cecubum, Falernum, Massicum, Setinum. Sed quanta vberitate hæc Latij pars, circā agrum Romanum antiquis temporibus abundauerit; præclarum exemplum ex Plinij monumentis habemus libro XIII. cap. IIII.

Vinorum
gratia.

L. Opimij consularu, eam fulsisse cæli temperiem solis opere producendis vinis, generosis, vt repositum tunc temporis vinum, post ducentos annos (testatur ipse sua ætate) in saltu magni conuiuij fuisse representatum, in speciem redactum mellis asperi. ac subdit, & in tanta fuisse dignitate, vt rex Hetrurix auxilium Rutulis contrā Latinos tulerit vini mercede proposita, quod tunc in Latino agro fuisset. Post longa verò temporum interualla, mutatis paulatim cum ipso imperio rebus, cessataq; illa deliciarum, ac villarum amplitudine, nouisq; paulatim cunctarum rerum introductis ritibus; Vineta circā urbem nō modò in im-

Aduecti-
tiorum vi-
norum co-
pia.

menfum aucta; sed tota etiam hæc Latij pars mutasse faciem visa est. quin immo id profectò mirum, vt cum in agro Romano iam videamus vinearum ad infinitum accreuisse numerum, ac tantam Romanensium vinorum habeamus copiam; ab externis tamen, ac aduecticijs vndecumque vinis, tanto hæc alma vrbs indigeat supplemento. Quorum si ex censu publico vectigalium; qui habetur quorannis vinorum à quinquaginta in sexaginta vsque millia ducatorum, vno, vel duobus argenteis nummis pro singulo cado soluendis: si computentur insuper vina, qui ex vniuersa vinearum serie tam in vrbe, quam ex suburbanis vineis colliguntur; facile æstimabimus, plus vini hodie in vrbe Roma potari, quàm aquæ. Huius verò copix vinorum, ac aucti in immensum prouentus, cum præcipuè in causa sit frequentia hominum, quæ assiduè sit ex omni nationum concursu

- A** cursu ad urbem; adhuc optimæ sunt causæ cur meliora multa, quam ex vicinis terris in Romanis vineis parentur vina, nec adeo compluribus alijs videantur esse comparanda. Vna est, ex delectu, qui hodie habetur locorum, ac vinearum propagationi idoneo: altera in apparatu congruo vinis conficiendis versatur: & tertia ex conditura pendet vinis ritè perficiendis, ac concinnandis. quam experientia docuit, pro locorum, ac vinearum dispositione variam, & ubi vnam, ubi aliam adhiberi curam oportere. Quod spectat ad locorum electionem, ac dispositionem, communiter in suburbanis Romæ, ac locis planis secus Tiberinam oram, cum multa solum scateat humiditate, quamquam ubique sabulosum; vina similiter progignuntur valde humida, ac pinguis substantiæ. Ad quam emendandam vinorum labem, duo
- B** experientia docuit remediorum genera. Nempe ut vineæ locis editis, apertisq; sub sole collibus exponerentur: quemadmodum frugales satis, & amplæ habentur in collibus extrà portam Sancti Pancratij, ubi ab extremo Ianiculi iugo, lenibus colliculis in meridiem obuersis, solo iugiter arido, ac sabuloso (vnde Sancti Petri in monte Aureo, à fuluo Sabuli colore illud supercilium cognominatur) vina gignuntur naturaliter syncera, ac primæ laudis in Romanis. Præfertim si ex veteri vinea, ac benè exculta colligantur, & quæ idoneam subinde habuerint condituram: vnde quibus annis bonam seruant tempora constitutionem, cum Clarellis contendunt vinis. colore aureo, in fuluum aliqua, mediocris substantiæ, sapore vinoso, atque odore, & quæ vltra secundum annum cruda in suo permanent vigore. Secundi meriti postea habentur, ex eadem
- C** corona collium, quæ in conspectu urbis occidentali ad montem Malum progignuntur: quamquam non adeo syncera. & ex aduersis extrà urbem colliculis ad portam Pincianam, qui ab orientali aspectu in meridiem amplissimis sine fine ambiunt urbem vineris. Nostri ciues, quorum hodie non pauci illam æmulantur antiquorum industriam rerum rusticarum, & vinearum, hanc primam ducunt esse curam, ut dolia comparent non solum robusta, nec tenuibus costis, sed querna materia, ac trium digitorum crassitudine. & quo vetustiora, eo duriora, & meliora, dum aliquam ob neglectum non conceperint mucorem, vel extraneam siccitatem. hac scilicet experientia edocti, quod ingenti omni vino spiritus, vndecumq; tam qui per exiguos ligniporos exhalarent; quam qui ab ambienti aëre insensibiliter penetrant; hæc duæ præcipuæ causæ alterant post primos menses, vel ad æstatem vinorum substantiam, redduntq; ea diuersis vitij obnoxia. Quapropter bonæ frugis quidam, ac experti vinitores paratis, ac bene constitutis sic vasis, mediocris etiam magnitudinis, eisq; oppletis optimo musto ad duas tertias, reliquum implent exacinatis vuis, vel nigris, vel Trebulanis, vel Muscatellis, firmatisq; vtrinque fundis, ac circulis cogunt vinum genuino suo calore concoqui, neque tantillum quidem dum ebulliunt expirare. sicq; Acinatum æmulantur antiquorum, & quod in ora Ligustica appellant Razzesium; quod ex racemalis scilicet, & acinis cum musto ebullitis, acquirunt maiorem gratiam, iucundam gustui punctionem, aureum, vel gemmeum nitorem, & synceritatem substantiæ, ut incorrupta diu maneant. Quin immo diligenti quidam apparatu, & Dulcia quoque vina, & Trebulana ex Ro-
- E** manis mistis conficiunt, Trebulanis omnino Sancti Ioannis æmula, ut non pretiosa modò audeant caupones cum Clarellis, & Trebulanis comparare, sed & in coenis deliciosis idem obtinent meritum, & eandem gratiam. quemadmodum in primo libro de omni cultu; vinorum docuimus. Neque longius de hoc nobili apparatu vinorum Romanensium exempla quærenda sunt: Nam Guilhelmus San Galleus nobilis Florentinus, ac spectatæ in hac alma curia apud principes fidei, ex vineis suis, quas habet extrà Vaticanæ colles cultissimas, ex omni vua alba, aliquo tamen delectu adhibito, Trebulana conficit electis.

Vina Romanæ. cur meliora.

A delectu situs. S. Pancratij.

In Monte Malo.

Doliorum electio.

Acinatum & Razzesium.

Trebulana ex Romanensibus.

electissima, & non minus ex nigris uvis selectis Lachrymæ instar rubicunda, ac
 omni exempli generosa. Immo sua Trebulana vel hoc nomine superant Tre-
 bulana S. Ioannis, tum quia odore, ac sapore omnem illius obtinet gratiam: tum
 etiam quia ex maiori uvarum in agro Romano robore, maius acquirunt robur, ac
 sinceritatem, ut immutata ad tertium quoque perdurent annis. Cæterum de ele-
 ctione uvarum, ac Musti, communiter cum in usu fuerint uva alba, & quæ uina
 similiter alba gignerent, perarò rubra parètur, aut Muscatella; laudabilis hæc-
 nus diligentia adhiberi solet, ut ex selecti generis fierent uvis, benè maturis
 sub sole, & quæ non adhuc calcatis, sponte celi Lachryma uini emanauerint:
 sic enim crassis remanentibus, ac fœculentis partibus adnexis in tina cum suis
 racemulis, leuiore duntaxat, ac benè digestæ effunduntur, extemptumque pu-
 rum uinum mundis, ac nitidis dolijs, genuinas, ac suaues apprimè seruat qua-
 litates. Alioquin omnia communiter Romana pinguem contrahunt substan-
 tiam. præsertim in planis, & quæ uineæ secus oram Tyberinam crebris Inun-
 dationibus obnoxia humidiorè præbent uitibus succum: quæ in urbanis ue-
 rò consistæ sunt collibus, ut multæ habentur in Hortulis, in Esquilij, in Qui-
 rinali, in Celio, in Auentino, quæ in rudi, atque alta (dictum mirum) xv. ac
 xx. pedum ruinarum macerie propaginata, siccam potius, ac bonam concipi-
 unt ex ipso rudere qualitatem. Cui rei sententiam alludit Columella lib. de
 Arbor. & vitibus cap. 111. locis aridis, & macris, & siccis uitem feres fera-
 cem, & ualidam crebrisque acinis, in pingui autem, & humido pampinis luxu-
 riabuntur. Alioquin uina communi cultu, non semel tantum antè brumam, sed
 bis, & ter transfundi in alia mundiora uasa, uel in eadem benè repurgata re-
 poni oportet. Quapropter rectè primis mensibus consuetum est, haudquam-
 quam nouella uina in subterraneis cellis reponere: Vbi uidelicet compertum
 usu est, quod ob concentrati per hiemem caloris firum, uina facile inbulliunt,
 ac crassescunt: sed dolia ex ordine in apertis sub dio atrijs exponuntur, euen-
 tanturque donec proprio non alieno calore digerantur, ac firmentur. quando sci-
 licet per initia ueris cessata naturali ebullitione, non desiderant ulteriorem mu-
 tationem, ac tunc in subterraneis cellarijs reponuntur. Conditura uerò, & quam
 conseruam uocant, trifariam in usu est. In totum nulla usu ipso comperta est
 melior, neque utilior, quam mustum decoquere: plus aut minus, aut saltem
 ad despumationem. Altera est, ut siccis, ac odoratis suffumigijs uegetes benè
 emundatæ suffiantur: ut moris est, ex sulphure subcenso, aut cupressi nucibus,
 aut caryophyllis, aut ex cinnamomo frustulis subcensis. quam non uideo cur
 quidam, nimium in scirpo diligentes damnare præsumant. quando non substan-
 tiam talium rerum, utcumque uinis, ac naturæ amicarum in eis relinquendam
 supponimus, sed nudam potius earum qualitatem. quæ exiccat, dolium uen-
 dicat à putredine, ac mucorem tollit: atque interim bonum imprimit etiam vi-
 nis odorem. Tertia est, ut post primam uini mutationem, iam depositis scilicet
 è dolio ipso crassioribus ad imum fœcibus (uel etiam antè omnem mutationem)
 ut paucos post dies inclarescat, vsuique in potu esse queat; per segmenta tenuia
 coryli dedolata, & immersa dolijs uinum defœcetur. Qui modus quidem
 facilis est: nam dispersæ eiusmodi ligneæ bracteolæ in totam musti substantiam,
 susceptas in se quæ innatant uini fæces, pro illarum gravitate paulatim, ac sen-
 sim deferunt secum ad imum dolij, relinquuntque supernè uinum clarum & tenue,
 quantocyus potabile. Sed illud eneruatum & castratum (ut aliàs dixi) uiribus:
 Vnde cum inter primos menses id uinum perfectè olygophorum, & aquosum
 dici possit; in sequentes tamen menses, uel æquinoctio subeunte in acorè trāsīt,
 aut tabescit in vappam. potissimum uerò debilitantur, quibus statim robur illud
 terrestrium partiū. quod in fœcibus consistit, deponitur. quapropter refugium id
 potius dixerim, ac minori fœnore quam uerū condimentū. Sal tritū uel alumen
 contrā

A contra hanc labem quidam inspergunt dolijs, pugilli instar tenui polline. quod perperam quidā alij damnant, cum siccam dumtaxat hæc inducāt qualitatem, & firmitatem mustis, alioqui innoxia habitā antiquis, qui acriores vinis suis infundebant misturas, & gypsum, & cinerem, & in simili aquam marinam. Nam ingenitus in omni vino calor digestivæ facultatis, omnem sequestrat bulliendo eterogeneam musturam, & alienam qualitatem; ac vini substantia relinquitur purissima. In vniuersum ex Romanensibus vineis mediocris substantiæ sunt vina: nam quod primis mensibus tentent nonnulla caput, is non roboris excessus est; sed quia non remisso adhuc fervore, hæc bene depurata, dum fumosa, ac suavi gustu potantur, implent sensim caput. Verum bene condita, & matura, & ex veteri vinea in apricis (vt dictum est) propagata, ad vinosam accedunt

Vires Romanensium.

B substantiam, ac firma in alterum, & ad tertium annum servantur. De vulgari autem calumnia, duplex in cauponas animadvertendum est flagitium: vnum, quia quæcunque ij ex Romanis generosa nacti fuerint vina, vt ex collibus sancti Pancratij synceriora; ea ementito ex externis aliquo nomine, vt carius venditent, aut Latinum appellant, aut Centulam, aut etiam Clarellum mite. Contra verò, transuata ex pluribus generibus vina, & ex Campania aduectis minus valida, ac residuis commista; falsò ea pro Romanis inuulgant, sicq; perperam imponunt & vinis, & hominibus. Hoc ergo proposito procemij vice ad reliqua Italiæ vina procedemus quæ in suburbanis suis ad duodecim circiter mill. urbem suam vndiq; coronant, primumq; Laurenti vino antiquis, Aricino, Albano, Marino, Tusculano, Tyburtino, Nomentano hanc historiam adornabimus.

Cauponæ calumnia in Roma. vina.

C *Laurenti vina & vinaceola in Latio.*

EX antiquis quoque, ac multi exempli vinis; Vinaciolæ nomine inuenio primum vsum fuisse Plinium libro xii c. i. ac vitium generibus: Vinaciolam inquit, soli nominauerunt Sabini, & Laurenti. Vbi Laurentum intellexisse videtur extremam aliam Latij oram, quæ ab Hostia Tyberina vetustam comprehendit Ardeam in littore, & superius Ciuitatem Lauiniam, Albanum, & Ariciam. Quod primum appulisse Aeneam cum sua Classe (vt Strabo meminit libro v. (fama est, ac Laurentum iuxta cum templo Veneris, quasi genialis Aeneadam numinis, inter Myrteta, & Lauros fuisse editum, quas cetera fatales inuenissent in eo littore arbores, Veneri Aeneadam genitrici præcipue dicatas. Vt Stadius in prima Sylu.

Laurentium.

Maluit, & nostrā Laurum subtexere Myrto.

D Vbi & Vinaciola eiusmodi, quæ subleuata in altis arboribus vites, tenuia, ac aqueæ ferme substantiæ producerent vina; minus scilicet calida, & austera. Genimine tamen vitis fecundissima, vt memorabili exemplo meminit idem Plinius, Admiratum Cyneam quendam Pyrrhi Regis Legatum, Ariciæ vitis altitudinem super Vlmum, ac pro vini eius austeritatem luisse: Merito mater pendet in tam alta cruce. Quam similiter austeritatem cum nostro tempore pluri ex parte ferunt Ariciæ vina, quoniam in eo sapore præcipua eorum laus est, dedicerunt coloni, bullientibus in tina vinaria mustis, ex viuis præsertim nigris, aquæ puræ certam mensuram superinfundere, sicq; retuso fervore delectabilem illam austeritatem, ac maiorem vino gratiam comparare. quemadmodum parantur hodie Raspata vulgo; vnde Asperinum illum imbuant saporem. Et præterea, quoniam subterraneas excauatis ibi tophis habent cellas vinarias frigidas, quæ frigidum toto anno, ac debile conseruant vinum. At rursus dignissima hic se se offert quæstionis occasio, vnde illa naturalis tenuitas, ac frigida qualitatis substantia illis vinis comparatur in vitibus præsertim littore tam frugifero, & quæ sub meridiano aspectu Solis videtur præcipuas ob

Vinaciola qualitates.

Conditura ex aqua.

Dubitatio.

Oo tinere

Solutio. tinere causas firmitatis, quas proposuimus, ac roboris. Cuius inquam debilitatis, ac diuersitatis, & hanc rationem ex prædictis licet colligere, ac cæu normam in reliquis historijs animaduerrere est operæ precium. Ex natura soli, ac defectu non mirum caloris, & vegetalis illius spiritus, quem diximus generosis gignendis vinis necessarium. Subiecti enim hinc soli materia in totam hanc maritimam Latij partem, cum tophacea reperiatur, ac subterraneis cauernis per totum anfractuosa, ac nebulosis oppleta vaporibus; frigidum ex natura sui subgerit frugibus, & ipsis vitibus pabulum. Immo, & Catecumbis vsque sancti Sebastiani, ad primum lapidem extrâ urbem via Appia, quas cum frequenti deuotione Christicolæ subeunt, Calysti, & infinitorum martyrum cœmeterio celebres, obseruatum est certis in locis caernas illas profundissimas, ac frigidas ad mare vsque penetrabiles. Quare dum scribit Plutarchus inundasse olim hinc lacum Albanum portentosis modis, & sine imbris; nos in 1. de Thermis lib. & in 111. de Tyberi hanc præcipuam huius portenti assignauimus causam, quod per occultas à mari caernas, vi fluctuum, ac ventorum impetu aquæ penetraverint subter lacus illius uenas, sicq; mirificè inundauerint. Vnde in extrema Căpaniæ parte sub Cumis, cum Cimmericæ speluncæ inuenta fuerint impenetrabiles, hinc poëtæ speluncas Sibyllæ fabulati sunt, vsque in infernum, peruias. Caterum stante illius soli intœcunda dispositione, quæritur rursus, & quomodo in eodem dictum est, admirabilis altitudinis increuisse vites? & hæc inquam exceptio confirmat amplius allegatas fecunditatis causas: nam, vt pro defectu spirituosa alimonie, exili, ac austero vuæ implentur succo; ex aduerso copiosa illa humiditas, vt minus frugifera tota abit in molem, ac amplificat stirpem, sarmentisq; ac folijs conuestit suas vites. Quæ & de minus frugiferis communis esse poterit ratio.

Ariciæ vina.

Vites cur subleuantur arboribus. **A**RICIÆ affinis terra est, sicut & natura vini cum Albanis, antiquæ in toto Latio memoriæ, Laurenti nomine, vbi prima Aeneadam soboles, urbem, ac Ariciæ Veneris templum inter lauros, ac myrtera, (quæ Veneri sacra) condidisse paulo ante proposuimus. Vinis semper celebrem, & pro naturali erga litus maris humilitate, vites in altis pergulis subleuari solitas diximus. Ex quo significatum videtur, quod coloni consueverint vites in cacumina arborum, ac depampinatas ex instituto sub sole diu sinere maturandis vuis, vnde vinum minus crudum, nec asperum exprimerent. Et vuarum nigrarum, pro delectabili magis in tam alta arbore spectaculo. Quo genere nostro quoque tempore Ariciæ vineta vt plurimum conferuntur, nam in tanta copia, quæ creuit vbique vinearum sine numero, ad humiles vites alligatas sudibus, ac palis refugium habitum est. easq; nigris vuis, & quas Helucolas subrubras significauit Plinius fecundas, subausteris. Quæ & cum vicinis Albanis contendunt, in his albis, Ariciæ verò rubeis, & tanta copia, ac laude, vt soliti sint quotannis Sabelli horum locorum principes, aduectis Romam centesimis horum vinorum dolijs, lagenas Pontificias munire, ac electissimis Ariciæ vinis adornare mensas. Quæ similiter, vt de Albanis dicemus, non tam robore commendantur, quàm gratia, & quæ suctu delectabili modicè adstringunt, demulcentq; gustum. Aegrotantibus & conalescentibus vtilissima, & in censu oligophori vini nullis omittenda, à tertio mense ad ineuntem ætatem synœra, per quam raris annis ad alteram seruantur vindemiam. Quando nouella, ac simplici apparatu magis delectant, quàm vetusta, ac minus tot beneficijs marginizata veterum, quæ carere non potuerint aliquo vitio.

Albanum

A

Albanum vinum.

EX omnibus circa urbem vinis, Albanum semper obtinuit principatū laudis, ex agro Albano, ubi prima Romæ primordia, xv. circiter mill. pass. situ ad meridiem, ac Tyrrhenum mare spectante. Commemoratum in historijs, decantatum à poëtis, & pro exemplari ad cōseruandam sanitatem vino à Medicis comprobatum. Immo quibuscunq; terris Italiæ propagatæ sint Albanæ vites, vinis illis cōmunicant gratiam. præcipuè verò circa finitimas Campaniæ terras, Ariciæ, Castri Candelphij, Marini, & quæ sub ciuitate Lauiniæ propagantur: prærogatiuo tamen ipsi Albani terris seruari eius bonitatis & gratiæ, quod specialiter illis tributum videtur à cælo, & stellis, vt translata etiam in eas peregrinæ vites vberiores euadât: quod pulchra cōfirmamus Plin. auctoritate lib. xii. i. i.

BIn Albano agro vites Aminæi generis (quæ erant in collibus Puteolanis celebres) numero quidem habuimus perpauca; verum ita fertiles, vt in iugo (idest pedamentis suis coniugata) singulæ ternas urnas præberent: in pergulis autem singulæ denas amphoras peragerent. capit autem urna Congios quatuor, seu libras xl. Amphora verò duas urnas, seu libras lxxx. Columellæ censura, cadum ferè Romanum nostri temporis. Qui cultus vinearū, & nostra ætate in Albano seruatur: pluri enim ex parte subleuata in populis, atq; vlmis vites, afflatu magis libero marinæ auræ perficiuntur, ac vina ducunt substantia tenuiora, pumilæ autem, ac vallis coniugata ex reflexu caloris à solo arido, grandiora gignunt.

CIn communi verò censu Albanū vinum, & alia illi congenca probantur, non quia grādia sint, sed pro sui potius mediocritate. quia videlicet ad vsum humanum cōmodissima reperiantur, & tam sanis, quàm agris, & omni ætate innoxia. Siue alba sint, siue rubicunda, quæ pulchrè spectentur in cyathis splendido nitore, & aureis ampullulis exultare. Qui cum spiritus sint ipsius vini vegetiores, perperā nouissimi quidā scriptores ex accidenti id illi tribuunt, vt pote quoniā vi occlusum, in dolio vinum constipatos in se coarctet fumos, sic eo perfuso in craterem, ijdem agitati gestiant, subfiliantq; ad superficiē. Quinimmo (vt ego reor) ij spiritus vinis generosis ingentibus vel sunt de essentia ipsa, & forma vini; vel certè proximæ sunt formæ differentiæ, in quibus cōsistit haud dubiè tota virtus, ac potentia vini. Non fumi, inquam sunt accidentales, sed viuaces in omni vino congeniti spiritus, in hoc quidē magis perspicui, in illo autē minus, pro varia temperie, ac dispositione subiectæ materiæ vini. nam magis, & minus non variant essentiam, segnes, ac tardi motus in crassa substantia, qui idcirco nō exiliunt; agiles verò, ac vegeti in tenui substantia. albis præsertim vinis, ac aureo nitentes splendore, minus in rubris; ac densæ substantiæ. Quæ spirituosa idcirco, ac electissima sunt vina, cruda, & stomacho grata mediocri roboris; ac boni nutrimenti, sudorem, & vrinas prouocāt, nec noxia capiti, nisi admodum imbecillis. Optimum in Albano prouenit vineis vetustis: in nouiter verò repastinatis minus probatur, vitibus adhuc inualidis. Sapore non pingui, nec aspero, cruditatis indicio. sed quem vocant cotogninum, cum delectabili suctu linguæ. colore vel in aurum inclinante, vel ex helucolis, quas Plinius vocat vuis, rubicundo, vel purpuræ splendido, blandis illis ex cyatho exiliens bullis. Nam defœcatum (vt moris est) semel & bis ante brumam, in frigidaq; cella vinaria repositum, facile in alteram perennat hyemem. Inter quæ paucifera reperies nonnulla, vix cum vlllo caloris vestigio, febricitantibus, dum non exolefcent commodissima.

Ex Plin.
Albani
fertilitas.

Facultates, & vus.

Spiritus
cur ex vi
no subfi
liant.

Qualitates

Marini vina, & alia in Columnensi dominio.

MARINVM in conspectu Romanæ urbis, vt æquis ferè spatijs quatuor, aut quinque milliarij Albano supereminet, Ariciæ, Tusculano, ac vicinis

O o 2

cinis

*Panlianū**Marini
ager.**Marini fi-
ens.**Vinorum
genera.**Vuarum
quinque
species.*

cinis alijs, quas viniferas diximus terras; sic tanquā in theatro totius Latij con-
stitutum, sub dominio illustrium Columnēsium, oppidum extat deliciofum, no-
minis etiam, vt ex varijs historijs colligitur, satis antiqui, nec mediocri s' laudis
in vinis suis. Partitas autem horum illustrium Dominorum terræ videntur sibi
distribuiffe gratias: nam à vicino mari ad superum vsq; per mediā excurrit Ita-
liam: hinc à Marino Panlianum arce, ac situ munitissimum, quod in edito colle
quasi palām omni Latio, & Vrbi se pandens videtur nuncupatum. In Carseolis
per amplum habent ducatus, vbi Auianum nobile oppidum, quod eius caput, ac
Ducalis sedes cum Taliequitio diximus, & reliquis tertis circā Fucinū lacum
piscatu ditissimum. In Prænestino agro vina electissima, in vicinis Gabijs, Zaga-
roli, Cavis, Gineciānis, & hinc superatis montibus in Sublacenſi, cum cœnobio
ditissimo sub Columnēsium tutela: ne dicā nunc alia, & quā frugiferos vbiq;
agros, & quā excolta habeant vineta, quæ suam quæq; merentur historiam.
Marini ergo agrū pro vicinitate vrbis, quā ampla sinistrorsum patet via Appia
ad XII. lapidem, rectè videntur hi principes excoluisse ad delicias, ac commoda
in ea habuisse ab vrbānis negotijs diuersoria, vinetis additis, hortis, ac lympidif-
simis aquarum Nymphæis, quæ vt æstate grata præbent refrigeria, haud minus
hyeme in aprico, ac perenni solis aspectu assidui veris repræsentant benignitatē.
Cui nunc potissimum eximios addit honores Illustriss. Dominus meus Cardin.
ASCANIVS, tūm ob frequentes quos heroicè in eo habet principum com-
meatus, atq; obsequia: quos inter & doctissimas sepè, magni Luculli imitatione
in Tusculano suo, litteratorum virorum admittit Academias; tūm ob præcipuū
inter maiora studia, quem in ea loca ornanda adhibet cultum, vt cuncta frugū,
ac vinearum splendeant ornamento. Quanquam enim Marini ager, quæque se-
latè extendit, ab orientali aspectu Tusculanum præminentem habet collectum,
nemorosum, venationi, & contignationibus ædium opportunum: ceterum leni
vndiq; cliuo, hinc maritima perpetuò gaudet aura, hinc verò occidentali erga
vrbe fouetur aspectu solis, vnde vina, ac cæteras fruges gignit validiora, quā
Albanum, & tam alba, quā nigra. Primi verò meriti est substantiā plenū, quod
Græci *δυσος* dixerunt, hoc est vinosum, succosum gustu, quē forbignū vulgò di-
cunt sapore, stomacho roborādo perutile, quod serò propterea, nec vsq; ad æsta-
tem maturitatem acquirit, nisi adhibita per vindemiā conditura aliqua, quā
diximus ad despumationē, vt citò magis inclarescat. Vel, quā facile hæc vina
patiuntur clarificationem per corylacea segmenta, quas Tachias vulgò dicunt,
plenis dolijs immixtas, ex frugali præsertim vuarū illi solo proprietate, quas vsu
ipso Marini vinitores didicerunt viniferas, & quos vernaculis appellāt vocibus
quinque species. Alias à Velitrano genuinas, vberes: alias, quæ suauitate potus
bonos concilient amicos: alias, quod copiosa vindemia omne tollat aris alieni
debitū: alias pumilas, ac dulces Trebulanas: alias venustis racemis à Rocca Pa-
pæ repastinatas. In quibus tamen dignum obseruatione habent cultū, quod à
simplici quocunq; harū genere vuarum, minus generosum exprimant vinū; ex
omni verò genere cōmistarum, & conculcatis vno torculari vuis, quasi cōtēpe-
ratis ad inuicem qualitatibus, vina exprimi substantia, odore, ac sapore inclyta.
Hæc q; digna mensis Principum, hoc satis argumento asseuerant, quod in mensa
Caroli V. Imp. cum is Romam aduentasset, Anno M. D. XXXVI. ab Afcanio
Columna summo Comestabili illi dono datum, inter generosa vina, tam fulua,
& aurea, quā gemmarum rubore emicantia, summam obtinuerit gratiam.

In Tusculano, ac Frascati vina.

TVSCVLANI amenitatem, quod Frascati à posteris, ob æcepsam à
Romanis cladem, sub frondosis per aliquod tempus iacuit rugurij, omnes
fermè

- A** fermè auctores in summam referunt gloriam. Marcus Cato de antiquitatibus, deq; rebus rusticis, Titus Linius, Strabo, Plinius, Cicero ac Plutarchus, qui in vita Luculli, deq; villa, quam is habuit hic amplissimam, ac memorabile super omnes rursus delicias; Tusculanum in eam ponit laudem, vt latissimus eius in edito colle ager, xlii. ab vrbe Roma milliario conspicuus, pro aëris benignitate situ inter occidentem, ac boream saluberrimo, & qui declinantem subter mare aspicit solem, multisq; passim aquis irriguus, virenti nemore, ac viuarijs amoenus, confertissimisq; passim edificijs excultus, ceu pulcherrimam, ac præmagnā scenam se maximè suæ vrbi repræsentat. Quamobrem pleriq; hodie insignes in hac alma Vrbe viri, ac summi Principes, Tusculanū agrum excultis similiter fundis, ac magnis exornant edificijs. Quos inter Gregorius XIII. in cuius gratiam Marcus Sitticus Cardinalis ab Altaemps eleganti villam in excelso colle edificauit, ac Mondragonem ab illius insignibus appellauit; non est quod ceteros, & qui satis sunt sua virtute illustres hic recenseam. Vnum verò nō omit- tam silentio, qui ob singularem peritiā, & amicitia vsu mihi coniunctissimus est, Marcellum Vestrium Barbianum, Secretarium Apost. ipsiusq; Clemētis VIII. domesticum, eloquentia præcipuè, ac omnium bonarum artium doctrina clarū, & qui beneficentia in bonos omnes propensus, deq; me omni officio ac pietate optimè meritus est. Is eandem loci securus salubritatem, Pulchripodiū, villam suam in conspicuo colle edificauit (vbi equidē elapsis annis mira Luculli Hypocausti eruta vidi vestigia) vinetaq; latis vitibus ornauit, villam ædibus, & cūctis rebus, tam ad rusticationis comoditatem, quàm ad delectū, ac bonitatē vinorū cumulatè muniuit, vt hæc digna mihi visa sint & amicitia iure, & dignissimis optimi viri prærogatiuis, quæ hunc locū, ac meam adornare debeant historiam. Atq; hoc addam laudabile, quod pro exacto iam cultu his agris, ac vineis adhibito, in tanta vinearum amplitudine, totq; vuarum, ac frugū variarum generibus, nullis videtur suburbanis, quæ multæ sunt circa urbem villis cedere. Nec desunt ex industrijs oppidi colonis, qui propagatis iam ex his vineis ab vniuersa Italia selectis vitibus, Muscatellis, Sarubris, & albis, & Trebulanis, non paucam quotannis vinorum copiam ad urbem Romā transmittunt, quæ Principum conuiuia, ac ciuiles adornant mensas.

Mondra-
gone Gre-
gor. XIII.

- Ex Cast. Candolfo, Sabellis vīna.**
- D.** **H**AE C noui nominis sunt loca, quæ tamen omnia olim sub Albanis veniebant comprehendenda, quanquam non eadem producant vina, nec tantæ laudis. Hodie in his cūctiua sint ex natura, nec Albanis vtrunq; dissimilia; quoniam frugi tamen coloni student magis, quàm simplicitati vinorū, quæ non diu permanerent; & quia humidiorē aliqua producuntur solo, condituram ex coctione plus, vel minus adhibent. sicq; robustiora fiunt, vel saltem mediocria. Alba vtrplurimum in fuluum colorem, & plenā substantiæ mulcum nutrientia, & nigra aliqua. Cū sint quæ ex veteri vinea, & pro cōstitutione bonæ vindemiæ non inuideant Clarellis. Sapore vinoso, bono odore, & laudabilis substantiæ, præsertim si & doliorum diligentia accesserit, & boni cellarij. Indiciū verò habent bonæ consistentiæ, ac roboris, dū hausta in vitreis crateris non cōmutentur colore, quæ loca hodie hereditario iure adornat D. Siluius Card. Sabellus optimæ spei Princeps, & Dominus colendissimus.

De Grotta Ferrata vinum.

SVB Albani quoque ditione, ac nomine, fuerat olim Grotta Ferrata Vicus. Vbi quoniam soli materia passim tenax, ac tophus est, naturales hiant cryptæ ingentes, ac nonnullæ impetetrabiles, vnde illi nomen. Has verò inter Ma-
rianæ

Genera.

rianæ aquæ influit riguus, tantæ copiæ, ut molendinis deferuiat, ac officinis subinde condiendi ferrum, quæ extant valde celebres. Coenobio præterea illustris ex primarijs sancti Basilij Abbatij, quod diuiti agro dotatum, ac amplissimis vinetis, omni frugum genere, ac vinorum prouentu præ cæteris abundat. quæ nec Albanis cedunt bonitate, superant verò illa robore, ac varietate qualitatum. Alba, flaua, rubra, cruda, & non sine conditura aliqua, ac leui saltem coctione, quæ aureo nitore, grato odore, ac sapore, non inuident Clarellis, nec rubra Lachrymis. Sub tutela autem hodie cum sit Cardinalium Romanæ curiæ, ad decimum lapidem via Appia: consueuerat Cardinalis Farnesius his vinis, non modò cellas suas vinarias Romæ communire; verum etiam inter alia electissima vinorum genera, eadem ad Caprarolæ diuortia transfusi iubebat, & ad Palum in ora maris vicum amoenissimum, cum eò transisset Pontifex ad inuensas nauales classes, curiales ornare mensas his vinis electissimis. Quæ pro foli natura sabulosa, ac molli cliuo in meridiem extenso, ac aprico, sincera experimur, ac Albanis firmiora. in tertium & quartum annum consecrari solita.

Sub Terracina, & Neptuno vina.

Neptuni,
& M. Circei.

Formiano sinu ad Circeum promontorium, quod saluberrimis à Circe famâ est abundare medicinalibus herbis, proximè sub Anxure, quæ & Terracina, & hinc Neptuni portus, humaniore agro, & cum aliquo cultu habentur. Immodè ad vsque Tyberinam Hæstiam, xv. vel amplius milliariorum excursu, littora, & totam hanc oram nemorosam, & agros non minus tritico, ac vino, cæterisque frugibus natura vberimos esse constat. Sub Terracina vinum album, clarum, crudum, Signino æmulum, ac eo magis laudabile, quòd collibus ad marinam propinquis, libera magis, ac vegetali fouetur aura. Substantia, ac colore ut plurimum aquosa: vnde æstate, quando maxime ad iustam perueniunt maturitatem, non vulgarem Romæ in curialibus ac mediocri substantia vinis obrinent laudem. Aureo commendantur nitore, sub astringenti sapore, non fumosa. & quæ tamen dum in crateris funduntur, pulchrè ob tenues spiritus scintillant, nec tentat caput. Ob quas (ut reor) qualitates minus noxia podagricis inueniuntur. Neptuno oppido, & sub Circellis, quæ sunt adhuc loca magis maritima, eadem, sed crassiora, rubra verò simpliciter salubriora habentur.

Ex Setia vina, & in Priuernati.

An à Sues-
sa.

DE Setino vino aliquam inuenio ambiguitatem, non interpretum modò, sed & apud primos auctores: an hinc à Setia proprie Serinum vinum intelligendum sit, an potius à Sueffa, quæ ex præallegatis in Strabone verbis, in Setino situ ultra Falernum agrum (inquit) sita est, & ubi Cæcubum ponunt, quod idem repetit in Satagano, & Satano, & in v. l. r. Virgilius. Aceola Vulturni, pariterque Satriculus asper. (Vulturno. f. finitimus.) Idem videtur in Plinio, eo capite v. l. lib. xi. r. r. Diuum Augustum prætulisse Setinum cunctis vinis, cum antea, inquit, Cæcubo, & Amiclano esset generositas. Cæterum hanc vocem Serinum plerumque de Setia legimus, quæ in extrema Latij parte, & supra Forum Appij ab vrbe triginta mil. pass. vel paulo amplius distat, Vicina Velitrano, & Priuernati, à Pontina verò paludis initio, & hinc à Sermoneta quinque mill. pass. de qua Silius Italicus lib. vi. r. r.

Setinum à
Setia.

At quos ipsius mensis reposta. Licet.

Setia. & in celebri miserum valle Velitra.

Setinos moneo multa nunc solue trientes.

Pendula Pontinos quæ spectat Setia campos.

Et Martialis in Apophor.

(Vini scilicet cyathos.)

Exigue

Calina
vites.

linas vocant firmiora hoc iam condimento reddidit vina, ac tantæ gratiæ, vt non inuideant Sétinis vinis, opulentasq; adornent mensas.

Anagnina, & alia in Hernicis vina.

IN Hernicis celebri admodum nomine leguntur in antiquis Ananiæ agri, Verrulani, Alatrenses, & Frusinones: sic dicti vólco Idiomate, à regionis illius asperitate, est enim & Græcis ἡννὴν Herniæ durities. Cuius olim metropolis Anagnina, quod & notauit Virgilius in VI I.

Hernici saxa colum, quos dines Ananiæ pascit.

Alatri
Frusinona

Quam & frugiferis celebrat collibus lib. XI I. Nec minus erga Pontinam paludem, tam soli, quam maritimæ auræ amœnitate, agris amplissimis, ac feracissimis tritico potissimum, reliquisq; cerealibus, ac optimis sui generis vinis. Quæ maiori ex parte, ob succosam substantiâ aliqua perficiuntur despumatione, flaua, vel etiâ fuluo nitore robustiora, & quæ in multos propterea annos seruantur. Alatrina pingui vbiq; solo crassiora. Verulis, & Frusinone mediocria, & quæ sui copia potius, quam vlla vini qualitate vile scût. Paucis verò abundant crudis, ex apricis magis collibus, ac ex vinaceis propriè repurgatis, quæ sanitati, præsertim conualecentibus sunt magis idonea: In via autem Labicana, vbi Labicum antiqua vrbs, nunc Valmontone, & Algidum nemus celebre, Succosa magis habentur vina, & quæ coctionem sustinent. cum mediocri laude.

Sermoneta vina.

Nympha
vicus.

Sermoneta
se fecundi
tas, & Me
lonum pro
prietas.

DE littorali Campaniæ amœnitate Sermoneta oppidum, quamquam noui nominis sit, ex antiqua tamen Anania nobilissima Colonia est. non situ modò, ac frugiferis collibus ornata; verumetiam à trecentis hinc annis post Bonifacii Octauii Pontificatum, sub dōminio, ac cultu eius illustris in tota Italia familiæ Caietanorum magnificata, cum Romanorum temporibus vicus esset in via Appia ad tres Tabernas nuncupatus, ac conuentu Diui Pauli, cum primùm Romam veniret sit in scriptura sacra honoratior; agris vndiq; passim, vinis, ac omni frugum genere exultissima est. Quæ quamquam vina non producat multa, nec venalia; quæ in his tamen proueniunt, & Cisternæ vina, vbi diuortium satis amœnum, ac salubris æris, pro varietate naturæ, ac boni cultus, rubra, dulcia, Muscatella, ac nonnulla grandia aureo colore, nullis cedunt ex omni vicinia vinis. Auger & his locis amœnitatem, quod non procul, à Sermoneta quatuor mill. pass. paulo amplius à Cisterna, in tertio cum his angulo riguus emanat aquæ blandissimæ, quam Nymphæa propterea, & pagum ipsum nobiles Caietani dixerunt, quæ ex decliui cursu lacunam facit amœnam, suauibus piscibus, ac Trutis optimis abundante. Cum deliciosis propterea circum ædibus, ad quas solent in æstiuis percommodè diuertere: Vbi & Stationem olim constitutam fuisse S. Lazari equitibus, ac S. Laurentij titulo, exculpta indicant eius religionis insignia, ac ædiculæ, quæ septem sacras repræsentant Romanæ Urbis Ecclesias. ambulacris secus vndiq; Lauretisq; ac vinetis ornatam. Preterea & rem notatū dignam in gratiam dixerim Henrici Cardinalis amplissimi Caietani, argumentumq; erit de egregia eius agri fecunditate, ab ingenti in eo Melopeponum prouentu, qui adornant Romæ tota æstate mensas principū, tum bonitate, tum copia incomparabili: vt, si in Campania prima Melopeponū inuentio extiterit (vt scribit Plinius) hæc potissimum gloria Sermonetæ agro sit merito tribuenda. Nempe veterum temporibus, cum non eam legamus fuisse tā suauium frugum fecunditatem; immo quod Græcis ουκίον, & Latinis Cucumer indistinctum esset genus, vt communi nomine Dioseorides, & Galenus, & Cucumer comprehendere, & Citrullum crudum, & Melopeponas, sic à maturitate cognominato; mirum est, vt cum hanc minus accuratè admiserint confusionē, non eam animaduertierint Melopeponū fragrantium, tam gratumq; sapore nō gustauerint.

Sed

- A** Sed dicente Plinio libro xix. cap. v. Fortè vnum inuentum in Campania, mali cotonei similitudine, & ex illo genus factum, facile inquam videtur, hanc naturalem fecunditatem nonnisi in agro Sermonetæ inuentam, quam videmus nostro tempore illi esse peculiarem, cum tanta vinorum, ac cæterarum frugum vbertate.

*Peporum
prima in-
uentio.*

A Velitris vina.

- V**ELITRAE antiqua Latij vrbs, ac eius vina hodie pro exemplari quadam specie proponi merentur multis Italiæ vinis. ob naturalem foli eius qualitatem, atque vuarum genus vberimum, & ob cultum ipsum etiam doliorum, vt non conseruent modò diutissimè vina, sed maximum etiam illis addant robur. Multa laudis in antiquis: nam Veliternina, & Priuernata, quæ diximus, à Piperno uicino oppido vina, inter valida meminit Plinius. Fundana, inquit, in vineis, & arbutis propagati. Cæcubo verò generositas erat in palustribus populeis celeberrima, quod iam suo tēpore subdit, intercidisse, fossa Neronis in illis locis incepta. Hodie cū tanta hinc è Velitris redeant vbertate; hæc soli eius in primis natura propria est, quod inuentū pingue, ac uuarum genere maxime frugiferum, hoc præcipuum à colonis meruit studium; ut cū paucas alias colant fruges, amplissimas longè, lateq; habeant vineas, ex quibus uinum abundanter dimidiam ferè alit urbem Romam. Inter innumeras omnis generis uas bonitatis, & coloris, cōmūne utriminis colunt genus, quod nescio an dictum, an potius incognitum antiquis, Pantasticon uulgò dicunt, quod forsitan super omnia succo abundet uinoso: hac (ut reor) etymologia, quod Panton, omne, totum, & Stica uua genus, Plinio teste, libro xix. cap. ix. uino præditum sit suauissimo, quasi uua tota succosa, & prægnans musto. eoq; ualde humido, ac tantæ copæ; ut nisi pro coctione, quam communiter adhibent multis ad tertiam partem diminueretur; oporteret lagenarum loco cisternas fabricasse, quæ reponendis uinis tanta copia, uix etiam essent capaces. quare id communiter iactant in uulgus, Vineas colere fantasticas, qui non colant pantasticas. Id fermè asserunt patrum memoria, consueuisse ueteres arboreas colere uineas; à centum uero iam annis, quasi ipso usu instructi didicerunt humiliores tenere uites; ob duas præcipuas causas; tū quia sic minus infestantur à tineolis, ac bruchis, medicamine in ipsarum pedamentis agglutinato, quod minus commodè in arboribus adhiberi poterat; tū quia experti sunt in pumilis humi uitibus, uuas ab ipso foli calore, ac breui repereussu solis uas faciliè excoqui, ac melius maturari; sicq; maiorem quàm in arboribus reddere fructum, uinaq; synceriora, ac minus ulli alterationi idonea. In uniuersum omnem decoquunt uindemiam, plus ac minus, pro genuina, quam nouerint natura uitium, ac situ ubi nascuntur collium solarium, uel in planis consitarum. Pluri ex parte sapa condunt musta, decima parte, uel paulominus cocto uino ad tertias, ac eam adhuc feruentem per stanneam situlam benè concinnatis dolijs infundunt. Dolijs uero utuntur præmagnis ob domesticam uinorum copiam, supra triginta cadorum capacitatem, ad quinquaginta, & etiam ampliorem. Habent autem & cum mediocri condimento mitiora, & inter hæc rubra, quæ de more conficiunt, ex resuso in tinas uinarias musto, & colata mediocris substantiæ, ac roboris, & nonnulla ex selectis albis uuis græda, & quæ Albanas, ac uinum pariter Albani æmulum vocant. aliqua item dulcia, uel etiam exactè aquosa, quæ seruantur ad agrotantium usum tota æstate, & Muscatella nonnulla robusta. Dignum uero imitatione uinum crudum parant, ac defæcant in hunc modum. Iam excolato è torculari musto, vinaceas recenter calcatas, non tamen prælo expressas, exemptis singulatim ipsarum racemulis, simpliciter præmittunt in medi-

Plin.

Plin.

*Pantasticò
vno genus*

*De copia
in uitibus.*

*Conditura
ex sapa.*

Coctio.

Dolia.

Genera.

*Crudi ge-
nus Vina-
ciolum.*

Pp

cre

cre dolium, pro decima circiter multi parte; mox dolium musto adimplent, fi-
nuntq; (vt moris est) suapte spontè cōstione feruere, cessatoq; feruore obru-
rant. Idq; ad æstatem vsque repositum vinum inueniunt clarum, deposita ni-
mirum omni crassitie in subiectas illas vinaceas, quæ vino prægnantes illud fer-
uant tanquam in matrice propria, ac robustum magis suo ingenito calore effi-
ciunt. quare & Vinaciolum nonnulli id vini genus appellant. Cæterum in do-
lijs non vulgare ponunt studium, ea quidem parant ex solido robore, costis sin-
gulis quatuor digitorum crassitudine, amplissimis circulis quernis compræhen-
sa, ac solidissimis eadem materia fundis, cui fundo fenestram intersecant me-
diam, quam sportulam vocant, ex qua cœu vsus est hostioli, parastates, & amo-
uentur quandocunque opus est, aut parandis ad vindemiam vasis, aut verendis
ferrea rudicula sordibus, & ijdem admittuntur concluso exactè hostiolo. Re-
liæta dum sic verrunt refina: quæ in toto ambitu magni dolij, ex multo, ac robu-
sto vino tam altè increfcit annorum spatio, duorum etiam digitorum altitudi-
ne, vt quasi vitrata reddantur illa vasa, nempe substantia illa tartari (sic enim
refinam illam vitrificatam vocant) vitri instar pellucida, ac syncera, sapore acri,
ac modicè vinoso. Quapropter ab Ultramontanis hodie expetita pro nobili im-
miscent condimento suis Ceruisijs, ac Birrhis, vinis inquam ipsorum factitijs:
optima ratione, vt quemadmodum hæc ex syncerissima vini parte, ac spiritu
suum diutissimè conseruat, ac robustius reddit vinum, non minus & his factitijs
in pollinem adhibita aliquam imprimat illis vini formam, ad conseruationem,
ac robur. Ad quem propterea vsum quotannis ex Velitrensibus duntaxat do-
lijs onerarias tartari huius transfuehant naues. Nec minor ex sæcibus vinarijs
prouentus habetur, quas mutandis simpliciter vinis, ante, & post solstitium hye-
male secernunt, ac magnis panibus conformatas, & mox siccatas, in fornacula
assas, ac incineratas, ad varias coemunt, perficiuntq; artes, vitrarias, pictorias, ac
plasticas, concinnandisq; aquis stillatitijs, olæisq; medicatas, nobilissimarū, quas
hic taceo, operationum. Cæterum videtur & alia vicina loca hos imitari coepisse
ritus, Priuernum, Anagnia, Cauæ, adhuc tamen Velitrensia non assequuntur.
Vnde nec mirum fit, quod ex maximis illis dolijs benè concinnatis, vina tam
robusta euadant, ac substantia adeo generosa, vt aliqua non inuideant Græcis, &
alia Clarellis æmula sint. Quo loco non est omittenda attestatio Antonij Man-
cinelli Veliterni, qui nostrorum patrum ætate, inter alia poemata, res patrias de-
scribens, Velitrensia vina non veritus est cum generosis comparare, ac græcula
nuncupare, pereleganti sic modulatus carmine.

Sunt fontes agro passim, sunt arua, gregesque,
Vineta, arbuscum, pascua, rura, nemus.

Græcula vina, quibus Gnosi mitissima cedunt,
Gargara vix segetes, &c.

Græcula
Velitrarū.

In quorum fidem præclarum in Archiuio publico legitur testimonium, vt, cum
Velitrensium vinorum annuus fieret ad muniendam arcem Sancti Angeli com-
meatus; indultum est, vt nullis subiacerent publicanorum vestigalibus. Cui
fortè derogatum est, ob ingentem ipsorum in urbem prouentum: vt non modò
ad popularem sufficiant vsum, & curiarum, verumetiam in longinquas partes,
ac Genuam adnauigantur cum ingenti quæstu.

Prænestina vina.

AEQVE Romæ in conspectu sunt (inquit Strabo) Præneste, Tybur, &
Tusculum, ac æquis ferè spatijs, sed altiore situ extat Præneste, vnde
quod vrbi præstet, sic dictum putant. ad xx. lapidem. Collibus idcirco vnde-
quaque apertissimis, ac saxo confragosis, vineta pendent in decliuem agrum ad
meridiem,

A meridiem, in quibus ut vina; ceteræq; fruges minori proueniunt copia, sic minus imbibunt humoris, fiuntq; ex natura synceriora. Flaua communiter, & nonnulla rubra, & etiam lenia. & cum multa essent pauciter, & cruda, ut robustiora tamen fiant ad alterum, vel tertium annum, aliqua coctione ad despumationem saltem condiuntur. Vnde substantia fiunt ualida, sapore uinosa, & cum aliquo odore multum nutrientia, ac familijs potius utilia, quam ciuilibus mensis. Ex industria uerò à principibus Prænestinis adhibita, & rubra, & alba, ex simplici duntaxat in tinis ebullitione repurgata multo superant bonitate uicinorum terrarum uina.

A Panliano, & Gineciano uina.

B PANLIANVM à conspicua similiter altitudine, ac saxeo colle dictum uidetur, propugnaculum idcirco sub Illustrium hodie Columnensium DD. ditione fortissimum, uina gignit ex naturali situ syncerissima, & fulua, & nigra, quæ oppidanis duntaxat ad usum seruantur: ac nonnulla in uinetis principum Muscatella electissima. In ima autem ualle, quæ inter Panlianum, & Prænestem interest, Ginecianus ager uinorum à Causis amulatur naturam, præ nimia tamen humiditate eius uina minus seruantur.

Vina sub Causis, à Sancto Vito, ac vicinis terris.

C SVB Prænestis olim ditione complura erant usque in Hernicos iuga, in quibus noui nominis complura extant oppida, ac duo præcipue in urbem Romanam mittunt uina, à Causis, & à Sancto Vito. Causæ sic à Causis tophis, ac cryptis nuncupatum, loca cum sint sub Prænestinis collibus humiliora, ac plana, uina quidem abunde, ac pinguis gignunt. Quare nulla ex his uina nostro tempore sine coctione seruantur; flaua alioqui, ualida, ac ad usum curiarum commendantur, per totam æstatem valde utilia. Non dissimilia his à Sancto Vito sublimes mittunt colles, & ea pro aptico magis situ validiora, ac magis salubria. Sunt & à Valle Monteonis proximo oppido, quod Labicanum putatur antiquis, syncera, sed fulua, ac plena substantia, ob aliquam coctionem, pauca rubra, ac suauia, sed quæ non facile longam sultinent ueturam. Commendantur ex vicinis oppidis Ciuitellæ uina, nec non Oleuani, quod ob oleis videtur obtinuisse nomen, utrobique copiosæ naturæ. quæ quamquam pauca; Sabinis tamen oleis, ac vicinioribus Tyburtinis videntur comparanda.

*A Valle
Monteonis.
Ciuitellæ,
& Oleua-
ni.*

In Gabijs, & Zagaroli uina, & à Rocca Papa.

PERAMOEN A adhuc in Gabijs, quo nomine tota sub Prænesti illa planities in Anienis usque ripam pertingebat, omni frugum genere, & uinis uberrima, ubi nunc Gallicanum oppidum, & Passerani vicus. Altius uerò à sinistra Prænestinæ viæ Zagarolum eminet, Columnensium dominio illustre, ac excultis propterea uinis celebre. Vnde Romam aduehantur præsertim flaua, ac leui condita coctione valde salubria. Inter quæ & rubra nonnulla, & cruda ad usum principum habentur. Aliquius post hæc nominis in his finibus sunt Romæ uina à Rocca de Papa nuncupata, ubi & Columna paruus Vicus. Quod perperam Blondus, & qui eum sequuntur, genuinum putant Columnensium solum. non mirum ad pauca respicientes: quando id nullo auctore Blondus somniauerit, ac nouum cum sit nomen, Columnensium autem principum à mille annis celebre (ut ex annalibus alio loco notauimus) cum tractu temporum in multas propagati essent familias, hunc hæreditarium quispiam obtinuisse

*Columnæ
locus.*

*Algidum
selua del-
l'Aglio.*

locus verisimile est, ac gentis propterea nomine sic fuisse nuncupatum. Frugalis alioqui locus, nec adeo cultus, immo cum syluosis in Appenninum sit collibus, ac longa fauce vallium admodum frigidis: (quapropter Algidum antiquis nemus vsque in Anania fauces hic nominatum legimus.) Vina similiter gignit frigida natura, & aquosa, febricitantibus utilia, nisi colonis loca nunc illa carerent, & cultu.

Vina Tyburtina.

*Anienis
foecunditas.*

TYBVRTINVS ager multis à natura dotibus celebratur, & primum salubri, ac foecunda aura: nam continuis montibus, à dextra quidem vsq; in Sabinam: à sinistra autem longè in Campaniam Latij, ac parè in meridiem exeurrit. In quorum medio verustum Tybur occidentem respiciens, quasi ex conspicua scena in conspectum totius Latij supereminet Vrbi Romæ ad quindecim millia pass. Perq; ipsum collem Anienis amnis à montanis vsque Aprutinis ex amoenissima valle descendens, plurimis in descensu cadentibus riguis (quem locum propterea Strabo ad imitationem Nili, Cataractam, vulgus Infernum appellat) ciuitatem ipsam irrigat, seq; ad opportunos vsus dispergit in totum collem, ac exinde in hortos, ac Vineta in subiectam planiciem, & vsque in Tyberim propè Romam influit, promouetq; perenni humore frugiferas longa serie arbores, ac pomaria ad foecunditatem incomparabilem. Sicut solum ex utroque latere eminet in occidentem accliu, quod saxo, pinguiq; toplo permistum, omnigenis gignendis frugibus fertilissimum sit, praesertim oleo, quod

*Olei mira
copia.*

*Vuaru ge-
nus & cul-
tus.*

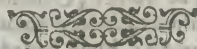
*Antiqua
laus ex
Galeno.*

*Duracinae
& Escariae
vuae.*

*Pergule-
sae.*

*Reminis-
centia.*

fundit is ager in tantam copiam, ac venale mittit Romam, ut annuo censu, deum coeli temperies respondeat, vltra sexaginta mill. ducatorum prouentum reddat. Ob hanc naturae foecunditatem cessat non dubie Tyburtinorum hominum industria: vt nec ornatum aedium admodum eugent, nec cultum vinearum, quasi natura abundè ipsam copiam suppeditante, eamq; albis vuis, non tam selecta propagine, quam eius soli genuinis, ac permistis generibus. Vnde cum Tyburtines vuae (ut meminit Plinius) humidiores, ac oleagineae inuenta sint, conditurae amant, quam hodie adhibent, coctis saltem mustis ad despumationem. alioqui vina non seruantur, & quae in totum cocta sint, ad alterum annum siccam contrahunt, & amaram qualitatē. In antiquis Tyburtini vini mentio fit apud Galenum x i. metho. cap. i i. quod duplex, nobile inquit, hoc est vtilius in syncope, alterum imbecillum; & in vi. de Sanit. tuen. cap. v. Tyburtinum, & Signinum vinum ambo uetera probantur. nouella enim tardè digeruntur, ac in uentre fluctuant. Athenaeus Tyburtinum ad decem annos ponit utile. & adhuc uetustius fieri legitur in libris Spurijs Galeno adscriptis: quod credibile est illis temporibus, pro illo scilicet insolandi, ac picandi ritu magis exiccari solitum: nam nostris omnino oppositum, non nisi ad primum annum utile, altero, uel tertio amarum fit, & acre. Praecipuam hodie industriam adhibent circa Duracinas uuas, quas idem Plinius meminit Escarias, in pergulis conseri solitas, albas inquit & nigras, sine palis ipsae se sustinentes, contra frigora & aestus, & tempestatem firmas: ac tales hodie colunt magno quaestu, quas pergulesias idcirco appellant, perpetuò immaturas, ac durissimas, seruatasque tota hyeme in suis pergulis, ac depampinatas unde solis radij peruij sint, ac pedamentis suis suffultas, nigro splendentes nitore, nil pulchrius in Vinetis olim Bacchi Indicis putabis spectaculum. In bellarijs gratas, quanquam & duras stomacho experimur.



Vinum

A *Vinum de Capranica, & Sutrio.*

EANDEM neglecti cultus causam existimo, cur ex editis hinc terris longè à planicie Monterani, & Cereueteris prædicta, sub Capranica inquam, quæ dicta fuit à Cupro Capranica, & sub apertis Sutrij vicini oppidi collibus, non ita valida gignantur vina. In quibus cum rubra fiant, candicantia, & aliqua dulcia, omnia mediocria; nulla sunt robusta, & quæ post annum durent. Vnde cruda hæc & noua post primam mutationem, veniunt communiter utilia: aliqua verò præsertim rubra, post simplicem ebullitionem dum inclarescant in tinis vinarijs, firmiora habentur, vel si decocta ad despumationem, aut conserua ex eodem de more adhibita condiantur. Vt satius in posterum addiscant meliorem adhibendum cultum.

Vina à Caprarola, ac Nepe.

SICVT de Capranica diximus, ita & Caprarola à Cupri natura antiquis deductum habuit nomen. Terra passim fabulosa, & arida in editis vndiq; à Ciminò Viterbij monte collibus, & pro diligenti vinearum cultu, optimis vinis foecunda. Rubris præcipuè & crudis, de more ex ebullitione dumtaxat in tinis vinarijs repurgata, quæ quanquam minoris veniant fructus; synceriora tamen, & immensis principum expetita habentur, in alterum etiam annum firma. Quæ ex albis verò vuis proveniunt, secundo loco censentur: sed pro humidiore natura, longo vsu comparatum apud illos colonos est, ut in totum decoquantur ad despumationem, vnde synceriora hæc sunt, nec mediocris dumtaxat virtutis, sed aliqua insuper aquosa magis, febrientibus etiam salubria inuenimus. Qualia ex omni genere electissima gustauimus Caprarolæ in frugalissimo penuario vinorum, quod in ea inter alias delicias construxit Alexander Farnesius Cardinalis. In vsu apud principes probatissima, multis etiam ex Romana ripa, & ex vicinis terris, & à Nepe collatis, ubi maiori prouentu eiusmodi gighuntur vina. Valleranum tamen his potentius habetur.

Vina à Monte Rosulo, Canapino, & Ronciglione.

RHODI oppidum id videtur, quod se vocandum Desiderij Regis instituto legitur in versuto Viterbij marmore, fortè quòd locus, ceu Rosis redolens multam præ se ferat amoenitatem: nunc diminutiuo nomine Mons Rosulus; vini quoque genere inter mediocria valde celebris, quoniam in editis, ac fabulosis collibus, foecundissimo solis, ac liberæ auræ fouetur aspectu. Sed modici agri pauca habet vineta, ac præter rubra multæ laudis, communia habet vina, quæ nec conuenienti adhibito cultu, nisi decocta aliqua, aut suis conteruis defæcata, vix ad æstatem seruantur. Quæ verò rubicunda ex ebullitione in tinis parantur, pro mediocri quidem substantia, utiliora habentur: si idoneis præsertim æstate cellarijs frigidis recondantur, & mundis vasis. His ferè simile vinum Canapinum à Capeno vico apud Virgil. qui in Cimini montis supercilio à sinistra Viterbienti via eminet, atque id gignit vinum, tam album, quàm rubrum laudabile. A Monte Rosulo non differt, quod sub Ronciglione vicino oppido gignitur, è Vinetis præsertim Farnesij, quæ æquè cum Nepefinis Caprarolæ adornant cellaria. His accedunt non procul Soriani oppidi item deliciofi vina: quæ alba quidem communiter: verum si diutius seruanda sint, coctione vel in totum, vel pro portione conseruam recipiant. Inferius autem secundum ripam Tyberinam, Galesij ager antiquissimi nominis, ac vbertatis, foecundior est, &

Capenus
lucus.

Ronciglio-
ne.

Soriani.

Galesij.

est, & cum aliquo cultu in suis vinis. quæ similiter præparant ad conseruationem. Iam in communem verò vsum venit ille cultus apud omnes, vt qui nō tam copiose student vinorū, quam salubritati, vt per simplicem in magnis tinis vinijs ebullitionem ea comparent, quæ si minus robusta, saltem mediocria sunt, præsertim rubra, & subaustera, ac nonnulla alba, ac cruda. Galeij tamen ager olais ex natura gignendis magis idoneus.

Bracciani vina.

Picciarelli.

BRACCIANI quidem sub dignitate Ducali, ac Principum Vrsinorum ditione illustris oppidi, ex natura agri admodum fecundi, colliculisq; ad australem situm peramoenis, ac propagationi vinorum aptissimum, non vulgaris est laus. Quorum alba præcipua, eaq; ex Vico Picciarelli cognominato electissima, gustu scilicet piccante, quem dicunt potui admodum delectabili, & aquosæ ut plurimum substantiæ, vt cum facili sint concoctionis, ac transitus ad vrinæ vias, agris præcipuè habeantur innoxia. Sunt & mediocria nonnulla, partim colore in flauum plenioris consistentiæ: partim rubra, & lachrymæ ex benè cultis vineis æmula. Romam ratò conuehantur: nisi forsan primo vere, & in vitratīs dumtaxat oenophoris, statim bibenda. Nec dubium est bonorum iudicio, quin hæc loca, si melior cultus adhibeatur & in Vinetis, & ipsis conficiendis vinis, peridonea sint optimis gignendis, qui nunc solerti cura ac studio Virginij Vrsini Ducis Illustrissimi, vt militiæ, & in cunctis alijs bene gerendæ reipub. rebus est studiosissimus, haberi cœpit. Quemadmodum celebrant, à Bracciano via Romana duo circiter mill. pass. ex amplissima vinea produci vina, quæ à Valle nuncupant, generosa, præsertim Muscatellis condita, & expectita magnis conuiuijs.

A Valle.

Sub Cereueteri vina.

CONVICINA pariter, & affinis naturæ cum prædictis sunt Cereueteris vina, castri eius nominis prope oram Tyrreni maritimam. Vbi tellus ex descriptis à nobis Thermarum historijs, non dubiè mineris æneis, ac sulphureis luxuriat, & non procul Stigiani scatent sulphuratæ aquæ, quæ locum indicant subterraneo fomite, ac calore foueri. Quarum rerum, & qualitarum in vina quoque ipsa impressio fit, vnde exiccantis substantiæ gignuntur, multi vigoris, atque odoris: ex mediocri autem terrearum partium mistura, sapore nonnihil adstringenti sapiunt, ac imbibita ex subditis mineris siccitate. Quare nec ingrata potui habentur, auctoritate Principum, ac Pauli I. Pontif. qui eò transiens horum vinorum non abhorrebat conditiones. quoniam verò in vasis hausta mutari consueuerint colore, alba præsertim, ac leuia; id vitium cum aliquam ostendat partium inæqualitatem non benè digestarum, imputandum non dubiè vulgari cultui potius videtur, quàm naturæ vini, quod perrarò genuinam seruet sinceritatem.

Monterani vinum.

Vitriolum Romanum

MONTERANO nomen antiquum est, ab ære, ac vitrioli olim Romani metallis, quibus tota illa (vt dictum est) Romanæ Campaniæ pars trans Tyberinam ripam fecunda habetur, ac multi nominis. Vnde vetustarum Vitrioli condiendi officinarum vasta adhuc apparent vestigia, ac tellus ipsa longe lateq; sulphuream spirat auram. cum Eri similiter propinquo riuo, sic dicto quod eius metalli ducerent arenulas, siccæ, ac abstergentis qualitaris.

Quapro-

- A** Quapropter optima ratione inter prædicta finitimarum terrarum vina, à Tolfa vique ad oram Tyberinam, Monterani vinum obtinet primam laudem, vt sint ex optimis hodie vinorum cultoribus, qui nullis hæc alijs postponant Italiae vinis. Rubrum præcipue, & Albicans in aureum tendens colorem. Idq; primum, siue subdulce, siue amabile, quod dicunt sentiatur, pro mediocri substantia, & pro suauitate odoris, ac delectabili sapore, inter dulcem, & blandientem palato gustum, parem non videtur habere portionem. A primis præsertim mensibus vtile, ac pro festis Sancti Martini, vique ad natalitia Domini, per totam hyemem tantæ gratiæ habetur; vt pleriq; principes, & Paulus II. exquisiti simul iudicij, ac gustus, admodum huius vini laudes euexerint. Si cum debita præsertim diligentia exulta in selectis pro tempore cellarijs contineatur: nam vt per hyemem grato gaudet in subterraneis cryptis tepore, ac factu, quibus tota illa scatur Campana; ita per æstatem ipsidem concentrato hyemis algore refrigeratis, quamquam aliquando pro calore subbulliat, non facile tamen (quod firmioris substantiæ inditium est) acorem concipit, minimè verò quæ exicca, ac sicci gustus sentiuntur, vllam sentiunt labem. Cum Rubris uerò Monterani nulla est aliorum similium comparatio, nisi cum rubinis gemmis colore, ac odore iucundissimo uiolarum, ac sapore, cui totus ita applaudet sensus gustus, ut subfiliens dum miscetur in calycem rorido spiritu, ac suctione ipsa bibentibus excitet lachrymas. Eo magis, quod pro sinceritate substantiæ, ac firmitate non tentat caput: immò gratum stomacho ad vias urinae facile descendit, confortat cor hominis, exhilarat spiritus, ac mentes. Pro mediocri verò consistentia, non longe post annum hæc uina inueterantur, quare bonis, ut dictum est, cellis uinarijs, ac mundis uasis custodiri debent.

Album.

Rubrum.

Vina ex Tolfe monte Aluminoso.

- T**VLFAE iugus in Appennino, cui à dextera ad Tyrrhenum mare, & ad Ciuitatem Verulam porrigitur, Verulonium (ut putant) deflexa parum ab Hetrusco uoce; totum salebra est, ac tophum albicans lapidosum, unde posteris uidetur dictum, ex quo coquitur alumen. Quapropter & fruges quidem paucas, ac uina gignit pro eodem lapideo succo duræ qualitatis, ac sincerae admodum substantiæ. Tùm Rubra, quæ adlata Romam primum obtinent locum splendore uermiculo, ac substantia perspicua, odoratum subadstringenti, ac grato sapore. Tùm aurea, nec minus splendida, ac uinosa. quæ cruda primum, ac tardæ maturationis, ad æstatem perficiuntur, usuiq; in tota mensa delectabiles fiunt gustus. Vtraque si permanentia desiderentur, ex uinetis antiquis præferuntur, minus ex nouellis. multum nutriunt, nec adeo caput infestant.

Vinum ex Annilaro Castro.

- C**ASTELLVM Anguillare, comitatus titulo insigne, ab Amne Laro sic dictum, qui ibi lacum facit; campis gaudet valde apertis, ac pascuis, ad rem frumentariam fecundissimis. Vina quidem, ac fruges, pro aquæ affluentia circum gignit pingues, succosasq; & quæ facile alterantur. adde, & quia Cellæ vinariæ perpetuò similiter humentes, vina subeunte calore reddunt mollia. Suppleuit autem huic loci, ac naturæ defectui hæc laudabilis colonum industria, qui vites sustinent proceras, atque maritant arboribus, in Vlmis præsertim eas, ac populis longa serie sustollentes. Vnde quantum vites à soli humore secedunt, eo magis libero cœli, ac maritimo afflatu euentilatae, ac ex uicæ vina gignunt synceriora. Rubra, alba, virtute mediocria. In Rubris summa eorum laus est: si præsertim conuenienti adhibito cultu, ex veteri sobole vitium collecta

collecta sint. & cum non facile repetitas sustineant mutationes, per autumnum adhuc immatura, post primam defæcationem in urbem deferantur, ac benè concinnatis vasis, frigidisq; per æstatem cellarijs condantur. Sic digna potu Principum perficiuntur hæc vina: quæ scilicet ad æstatem seruata, firma inueniantur permanisse, etiam in alterum annum: colore perspicuo, bono odore, & cum tenuibus in cratere micantibus scintillis aureis, quod benè digestæ substantiæ indicium est. Ex alijs verò generibus, quæ hinc colliguntur, & aquosis, rara ante æstatem non in acorem, vel in vappam transeunt.

Ex Terris Farnesiis vina.

*Vulfinij la-
cus fecun-
ditas.*

*Istia vi-
na.*

Graduli.

*S. Lauren-
tij, et Grot-
te.*

*Valerani,
& Iuliani.*

FARNESII Principes, post Pauli III. Pontificatum, vt eorum natale solum ac status in extrema hac Hetruriæ parte, quæ mari, ac Romanæ Cæpaniæ cõtermina est, nullo careret prouentu rerum, ac frugum ad vitam necessariorum; multa illustrarunt loca, ac vinetis cultissimis ornare curauerunt. Castrum, Farnesium, Valentanum, Istiam, Gradulum, Cryptas, Sanctum Laurentium, Martham, & Vulfinium cum lacu, muscatellis celebre, Caput montis, & Valeranum. Scribit Plinius terram circà lacum Vulfinium esse naturæ fecundissimum, vt satæ in ea olæarum taleæ primo anno fructum reddant. quæ fecunditatem nos hac adstruimus ratione, à vegetalis auræ spiritu, qui ex hoc lacu, vt è cæteris lacubus, ac marinis aspirat. in apricis præsertim, quæ subeunt ibi colles, quos sol assiduè inter occidentem, ac meridiem aspicit: solo quod maius est, per totum arenoso, ac exucco. Quamobrem Muscatella in his generantur suauissima: aliæq; genera, si non adeo robusta, ac firma, sincera, tam flaua, quàm rubra, fulua mediocria, & tenuia nonnulla, ac cruda, febrientibus vtilia. Singularia gignunt sub castro Istia, collēs, sabuloso similiter, & aprico solo: ex ampla præsertim vinca, quam Paulus III. dum adhuc esset in minoribus, plantari curauit, selectis ex omni parte vitium generibus optimis: ex qua vina colliguntur rubra, quæ præcipua, deinde flaua, verè aurea, ac firma in alterum, & tertium annum. Hinc haud longè à Gradulo æmulam tradunt his vineam, iussu principis adlatis vitibus ex Monterani vinetis constitam, ac vberimam. Sub vico autem sancti Laurentij, nec procul sub Grotta altero, sic dicto à loci cavitare, pari situ, ac solo itidem sabuloso, frugiferæ pariter extant vineæ, quæ albis, & nigris vinis abundante sinceris, & Muscatellis. quæ sicut & prædicta alia hoc habent indicium bonæ substantiæ, ac firmitatis, quoniam trāsuecta vecturam sustinent, ac vix mutantur colore. Quæ verò sub Castro, & ad Caput Montis gignuntur, cum suas habeant laudabiles qualitates, cruda præsertim & alba, & rubra; primis tamen mensibus sunt potissimum vtilia, vel ad æstatem in suis crypris vinarijs seruantur, alioqui per vecturam exoleseunt. Valerani autem oppidi vina, & Iuliani, quæ & conuehantur aliquando Romam, cum ex editis magis legantur collibus, maioris roboris ac firmiora iudicantur.

Vina in Viterbiensi agro, & Balnearia vico.

VITERBII ager, quanquam antiquis (vt vndique spectatur) nemorosus, donec sub Desiderij Regis dominio aliquam lucem habere coepit, sicut in celebri eius memoriæ tabula Viterbij legitur; situ quidem, ac natura soli videtur fecunditati vinorum satis respondere. Qui partim lata ad occidentem patet planicie, & partim collibus à tergo Cimini montes in eundem cœli aspectum apertis, ac decliuibus; ob naturalem quoque causam sulphureos passim materiæ, qua scæter, & calidarum aquarum salubri tepore, admirandiq; præcipuè in media eius planicie Bullicani feruore, perenni afflatu gaudet temperatæ auræ,

- A** auræ, vnde fruges omnes, ac vites laudabili admodum fouet fecunditate. Augēt & industria bonitatem: nam in ipsa via Romana, cum frequentes vndique habeat comitatus, egregiam coloni adhibent curam conficiendis vinis, vt nulla careant gratia. Alba & cruda colunt pauca, necnon flaua, & Muscatella admodum suauia. Pertinet ad Viterbiensem agrum, & vicina Balnearia, quæ descensu à Caprarola in amplam Viterbij planiciem, quatuor millia passuum dicta est, quasi aquosissima, ac lymphis exuberans villa, cum oppido eius nominis valde celebri, vbi ex perenni, ac larga vena aquarum à Cimini collibus, irrigui circumquaque, ac salientes limpidissimi fontes, viridaria passim irrorant, ac iucundissima faciunt per æstiuos menses principibus suis diuortia. In quorum gratiam, & in amoenissimæ Caprarolæ Farnesiæ æmulationem, à Rodulpho Cardinali sub Clemente VII. frugalissima confita fuere circum eos colliculos vineta: quæ vinorum frugalitate, ac genere nullis cedunt vicinis terris. potissimum verò pro certa anni cōstitutione probantur, plus aut minus pluuiosa, vel humida: nam ob situm planiciem, & aquarum, quam dixi copiam, siccam amant anni temperiem: cæterum eodem cultu, quo vinorum Caprarolæ parantur, ac eodem censu bonitatis habentur.

Balnearia

In Faliscis vinum, & Muscatellum.

- I**N Faliscis non inuenio apud antiquos id vini genus hodie tam generosum alicuius nominis extitisse, vt apud posteros nomen obtineat, & principatum: sicut & oppidi, quod à Falisco detorta parum voce à barbaris, ac Longobardis, qui diu Viterbium, & hæc loca tenuere, ac delectari (vt videtur) tam vinifero potu, Muscatellum, & Montis Flasconis moscatellum reddidere celeberrimum. Nos hanc Vuam *Sticam* Græcis dictam putauimus libro superiore, apud Plinium libro XI. cap. IX. quam Sticam Græci, Apianam Latinos dixisse, aut Scirpulam, quod Scirpō, seu racemulo intorto, diutius vuæ in sole, aut in tegulis, aut feruenti oleo fsecarentur, sicq; quasi passum fieret vinum, ac dulce, quemadmodum eo loco notauimus. Nostro tempore, quando non ita mangonizatis vtimur vinis, haud perperam vinitores, tam in Italia, quam in Hispania simplicem adhibent culturam: nec eandem vbique, sed idoneam naturæ ac locis ipsis, & consuetudini. Insolandi modus non esset omittendus, contortis prius in vite pediculis cum Plin. certis diebus, ne absumentur vuæ à vespis, collectæ, ac in viminea crate repositæ, per aliquot insolantur dies. alij eximunt calcandis vuis racemulos, ab alijs torretur vua in tegulis, alij vniuersum decoquunt mustum, ac aquæ puræ decimam partem bulliente cortina infundunt, sic experti fieri dulcius, ac syncerius omni exhalante aqua vinum remanere. In Faliscis verò eo maiorem (vt reor) obtinet ex alto loci situ, ac natura soli laudem: quoniam is ager amplissimus, ac à planicie Viterbiensi ad quatuor, vel amplius (si rectè memini) milliaria subleuatur. Solo vbique arido, & qui dum afflatu iugiter tot salubrium balnearum fouetur, vites, ac vuas mediocri coctura fecundat, vnde vel pauca adhibita alia conditura, vel sola diligentia, vina illam acquirunt perfectionem incomparabilem. Quapropter hæc in Faliscis enata minus cocta laudauerim, nec passim in tegulis vuis, quæ quamquam dulciora vina minus frugi, ac adustam induerent substantiam visceribus noxiam. Reliqua in suo genere laudabilia. Rubra præsertim, ex simplici vuarum in tinis ebullitione: & albis, & crudis similiter vuis, ac vinis, ad agrotantium usum percommodis.

Vua Stica
Apiana.
Scirpula.
Muscatella.Ars & co-
ctura mo-
di.

Balneoregij vina in Faliscis.

BALNEOREGIVM in Faliscis, sic enim lego, ac vetustæ apud me ex
 amicorum olim benignitate memoriæ, Ciuitas S. Bonaventuræ, doctrinæ,
 & sanctitate illustris, & non minus agri cultu, ac ciuium vrbantate spectabilis.
 Tellus agri quidem bonitate, ac situ ipso multis alijs naturæ splendet gratijs:
 nam inter montes Faliscos, eosq; non asperos, ac æquis ferè circum spatijs qua-
 tuor, aut quinque milliarijs, à boreali quidem algore vsque ab Vrbeueteri de-
 fensa iugis, ab australi autem statu præalto à tribus mill. pass. obfita nemore, per-
 amplam ab oriente in occidentem statim sub mœnijs habet vallē, quatuor mil-
 liariorum longitudine, quæ mollibus vtrinque iugis omni frugum genere, olæis,
 ac vineris cultissima, riguo viuarum aquarum satis magno per mediam intercur-
 rente, apertisq; vsque à Vulfinio lacu faucibus; ex his omnibus æquabilem ac-
 quirir aëris temperiem, ad salubrem hominum vitam, & ad fecunditatem val-
 de idoneam. Vt facile in sententiam venerim quorundam Balneoregij ciuium
 relatis, ac colendissimi Domini mei Cardinalis de Monte Elparo, qui dignam
 municipij huius habet protectionē, ac ex veterum Ciuium traditionibus, hanc
 Vallis re- Vallem Regiam, ac ipsi ciuitati nomen à Valle Regia fuisse antiquis adscitum,
 gia. hincq; deducta lapsu temporum voce, post Desiderij Regis dominatum, in Bal-
 neoregium, pro amœnitate loci fuisse mutatum. nostro etiam testimonio, quo-
 niam ex omni balnearum censu Italiæ in libris de Thermis, ne vllum quidem in
 his bainci vestigium inuenimus. Vt etiam planè credam, quos Nouem Pagos
 Nouem in Faliscis apud Plinium legimus, non alios quàm in hac frugifera valle exti-
 tisse, quæ multis etiamnum pagis, ac vineis exculta visitur. Quæ loca quantum
 Plin. ad vinorum præstantiam, ac copiam, nullis cedunt vicinis terris: tum quoniam
 Muscatellis abundant, quæ tantæ gratiæ esse diximus, nec secunda vllis meritis
 Faliscis: cum etiam quia aureo nitore splendentibus, quæ è suburbanis præ-
 fertim collibus, ac simplici cultu parantur, blandiora quædam habentur Vrbe-
 uetanis vinis, sineeraq; adeo substantia etiam rubra, ac iucunda violaceo colore
 helueola, vt perdurent etiam ad plures annos, nec vsu ipso pro mediocri robo-
 re etiam in pomeridianis potibus estate vllatenus tentant caput: quin paulo po-
 stea descendunt ad renes, ac egregiè abstergunt vrinæ vias, vt nec meliora fe-
 brientibus opus sint olygophora.

Vina in Tudertino agro.

EX Vmbriæ parte, quæ Patrimonio, ac Viterbienfi agro contermina est, de
 communibus in Appennino vinis, singularia commemorantur aliqua, quæ
 cum naturali agrorum fecunditate, cultu quoque adhibito euadunt egregia.
 Vt in Tudertino præcipuè agro antiqui nominis, qui editis pinguibusq; cam-
 pis, colliculisq; lapidosis, omni frugum genere fecundatur, ac vitibus præfer-
 tim, quæ in eo propagantur, nigræ, albæ, muscatellæ. & prout situs docet, super
 Genera. altas arbores pluri ex parte subleuata, vina producant omnis generis. sinceris-
 sima: alia quidem valida Græcis nostratibus (vt aiunt) æmula, & quæ in deci-
 mas annorum inueterantur, alia mediocris roboris, cum delectabili dulcore, vel
 olygophora, & aquosa: alia verò non pauca Muscatellis vuis condita, & alba,
 & nigra, ac suauiora aliqua Trebulanis. Cruda, & aquosa ex vineris nouis, ac
 solo arido, quæ statim primis mensibus consistunt, ægris, ac febricitantibus di-
 Maluasia, cata. & quod signum naturalis firmitatis est, sine alia coctione, aut mangonio
 Trebulana, perficiuntur: vel si condituram recipiant, ex muscatellis vuis, ac maluasij no-
 Vernacia, biliora euadunt, ac sincerissima vltra annum seruantur. Trebulana simplici
 cultu

A cultu nullis aliarum terrarum cedunt Trebulanis: nec Vernacia vllis vernacijs, quibus vt cum fustu delectabili dulcorem adijciant, superinfusa vinaceis, ac mustis aqua, decima duntaxat portione in decem musti cados, postquam effuerint Vernacia hauriuntur ex eodem torculari clara, ac splendido vermiculi nitore suauissima. Ex generosis autem vinis, alba, ac flaua, vinosa, ac minus dulcia, bono cultu comparata ad septimum frequenter seruantur annum. Sunt & rubra ex synceris vuis nigris partim mediocria, partim grandia, ac perennia ad tertiam vsque vindemiam. Quas dotes non dubie & diligenti cultui tribuendas diximus, vinearum, vinorum, ac ipsis dolijs, nec non cellarijs, quæ bene extructa sint, æstate frigida, minus humida. Caterum nullam adhibent cocturam, neque aliud condituræ genus.

Generosa.

Rubra.

B*Vina ex Castello Todino.*

ET Nomine, & vini genere Tuderto æmulus est Todinus ager, & qui secus viam occurrit ad urbem vicus à SS. Geminis nuncupatus. Frugiferis passim colliculis, ac vinetis, tam prædictis, quam quæ cultu super Ulmis, ac populis excepta, soli, ac felici auræ expositas, syncero magis foecundantur succo. Vt non pauca in his locis habeantur, quæ simpliciter, ac præter omnem condituram, Trebulana æmulantur suauissima, illis tamen firmiora, ac vinosæ substantiæ. Quare hinc præcipue consueuerunt muneris vice coloni, vel nuptijs celebrandis sua vina eligere. Passulis præterea, ac Muscatellis natura idonea: quamquam magna olim direptione deuastatis his locis, vix adhuc pristina frugalitas recuperata sit.

C*Vina ex agro Vrbeuetano.*

ARS vt imitari studet naturam, resq; eius reddit perfectiores; sic non dubie circa fruges, vbi naturali foecunditati aliquam adiungit cultus industriam, illas, & specialiter vina ad summam perducit perfectionem. Quales seruatas animaduertimus condiciones multis locis, & circa vinearum; ac vinorum cultum à colonis, ac nobilibus Vrbeuetanis. Vbi situs collium in apricis aptissimus, fauces extant vndique montium foecundæ auræ, nec diligentia deficit cultura, vnde in suo quæque genere vina perficiantur. Flaua, & aurea, rubra quædam, & rutilo splendore, nec pauca aquosa, & exigua, provocandis vrinis, ac febricitatibus maximè idonea. Robustiora quædam sunt vinis à Portu Herculis similia, & quæ cum Græcis contendunt, sapore vinoso, colore, & odore eximio. ex vinetis hæc obseruant antiquis optima, quæ scilicet non de recenti pastinatae sint, & quæ Razzcias, quas vocant vnas generosas plurimas obtineant, & Trebulanas dulces. Quæ cum validi sint pro sui natura caloris, ex veteri præsertim vinea, firmum quidem gignunt vinum, & crudæ substantiæ in totum vernale æquinoctium permanens: quando superueniente calore æstatis, in cellarijs condita frigidis, quibus hæc abundat ciuitas, suo pte vigore perficitur, ac roboratur. Vnde Romam aduecta hæc vina phialis vt plurimum fiscellatis, experimur valida, grata bonis stomachis, facile descendere ad renes, ac vrinæ vias, multum nutritæ, & non sine aliqua ad caput exhalatione. Ob quàm, & somnum conciliant, imbecillis præsertim stomacho, & qui parçè eo vtantur. Sunt rubra corroborando ventri magis idonea, & nonnulla tam rubra, quam flaua ex nouellis vineis, sapore quem dicunt amabili, quæ quamquam minus vecturæ resistant incommotis, post primos tamen menses vsque ad caniculam opipare bibuntur: cum mediocri virtute valetudinarijs, & conualescentibus reficiendis.

E

Vina è Sucano Castro, & Carniola, sub Vrbeueteri.

PRAECIPVAS, ac nobiles conditiones in Sucano vino comperimus: quod castellum duo circiter millia pass. ab Vrbeueteri distat: longius Carniola castrum ad nouem mill. quæ loca vinetis vndeque apricis, ac vuarum generibus ex omni Hetruria conquisitis, ac electissimis vinis, industria quoque colonum adhibita, celebrantur. Razzesio, Muscatellis, rubentibus, ac blandis Trebulanis, & omnino validis gignendis vinis idonea. Vbi hæc trita potissimum habetur experientia, quod ex veteri vinca robustiora gignuntur, ac perennia, vt in lagenis illust. viri Paradis Carniolæ Dom. iam decem annorum vina permaneant syncerissima. Rubra verò, ac puniceo splendida colore communiter primi meriti habentur, odorata, vinosa, grata stomacho, & tam per hyemem, quam per aduentantem æstatem, & ad alterum annum vitia. Habentur & flaua nitore auri non minus valida, quæ pro optimo cultu adhibito, asserunt ultra vigesimum annum seruata, synceræ adhuc perdurare substantiæ, sed iam subamaræ ad gustum, medicamenti vice, ac refouendis suo odore, ac illitu spiritibus mirifica. Mitiora præter hæc, & vernacia subdulcia, Albanis similia, succosa, ac pungenti modice gustu, in primis poculis ex parte, ac vipa delectabili: Vt pro adhibita in singulis diligentia, vix quisquam desideret meliora cum non desint & generosa aliqua, quæ in æmulationem veniunt cum Maluasijs, & Græcis.

Sub Ciuitate Castelli vina.

AD sinistram Appennini montis, quæ Tyberis ab Auernis iam amplam incurrens planiciem nauigabilis esse incipit, Tifernum reperitur Tusco olim vocabulo sic dictum, nunc Ciuitas à Castello noui nominis. quæ quamquam antiquis non alicuius famæ extiterit in vinis, amplificata posteris seculis, & religione illustrata, pro amplitudine, ac amœnitate agrorum, omni cultu optimarum frugum, & vinorum etiam generosorum abundat. Vtrinque à Tyberinis ripis lata patent arua, ac pingua secus oram pascua, ex quibus lenes se se attollunt colles, quos partim olæarum longa series conuehit, partim vineta adornant cultissima, in quibus vina pluri ex parte non dissimili cultu à vinis Hetruriæ, in vinarijs vasis purificant, præsertim rubra, ac robore satis valida. Alba verò ut plurimum colunt, nonnulla quidem ex vinetis nouis cruda, ac aqueæ substantia, quæ & per æstatem ad ægrotantium vsum seruantur: inter quæ & Trebulana parant ex cultioribus vuis, excolatis de more mustis, validiora; quam Sancti Ioannis Trebulana efficiunt. Robusta verò non sine aliqua despumatione conficiunt, quæ & vetusta seruantur in bonis cellarijs, inueteranturque ad multos annos. & quædam admittis, dum ebulliunt Muscatelli vuis certa portione, condiunt suauiora, ad alterum etiam annum vitia.

Cortona vina.

CORTONAE ager ad mediam Hetruriam, tum ex aperta erga meridiem planicie, foecunda; qua perpetuò fouetur Transimeni lacus aura, cum ex collibus situ eleuatis, ac apricis, foecundus admodum sit oliuis, ac vinetis. Vnde & flaua, aurea; & rubicunda apprimè gignit vina, ea;que mediocris laudis. Alba ob quandam gratiæ æmulationem Trebiana appellant, cum reuera minus suauia sint: sed vt suctu quodam pungenti, quem cydonitem vocant, gratissima gustui; ita firmioris æstimantur substantiæ, ac maioris vigoris.

Immo

- A Immo quoniam & vesturae, & agitata vasis resistunt; in censu mediocrium nullis cedunt Hetruriae vinis. Sanis, & conualescentibus vtilia, & non pauca olygophora febrientibus concedenda.

Vina M. Politiani.

- EODEM quasi tractu collium, sed aprica magis coeli temperie, exposita videntur Montis Politiani nobilis oppidi vineta cum vinis electissimis. Immo vel hac praecipue pugnant gratia, ac varietate cum Trebulanis non longinquis ab inuicem terris; quoniam ut illud aureum, & suaue, hoc vero iucunde rubens, ac validum, perrarò Romam nobiles, aut ad principes suos, qui hanc seruant munificentiam, non vnum simul atque alterum dono mittunt in fiscellatis Oenophoris. Sapore hoc in totum vinoso, firmæ substantiæ, odoratum, ac maioris valde roboris, ac nutrimenti. Tota æstate, atque hyeme, & in sequentem plerumque annum permanens. Est & hoc in genere suauius, ac dulcibus vuis paratum, succosumque; quod vernacias æmuletur: non adeo firmum, nec vesturam sustinens. Flauum præterea, syncerum, & aliqua olygophora.

Vina in Comitatu Sanctæ Floræ, ac vicinis terris.

- C CASTELLVM Sanctæ Floræ noui nominis, sed comitatus dignitate à centum hinc annis ornatum, & non minus sub dominio Sforziadum illustre, qui Pauli III. Pontificatu, ut magnificis ædificijs, ita omni cultu & terras, ipsas, & totum statum illustrarunt. Agri; qui in corde Hetruriae multis gratijs præditus hinc à radicibus Ambiarum montis boreali exponitur auræ, hinc verò in meridiem extensus australi quoque afflatu fouetur, & fecundis ventis. Mineris item Syluanis, seu Siluenæ cognomento abundans, ferri, aeris, atque chalcanthi, & omni frugum genere, ac vinis optimis. præsertim rubris, ac synceris, ex simplici duntaxat in tinis ebullitione clarificatis, & albis nonnullis, dulcibusque; Muscatellis admixtis, quæ tamen post primos menses non subsistunt. Cruda verò & aquosa, quamquam pauca diutius manent, quæ Olygophori vice, & ad ægrotantium usum seruantur. Porro vicina huic oppida, tum Proce-
- D rum Aquæpendentis valde nobile, pro editis, ac opricis collibus, validiora obtinent vina, quæ modica adhibita coctione, Vulsinijs, ac Sancti Laurentij prædicta æmulantur vina. Rhodicophani verò, quod munitissimum his vicinum Castellum, colles cum pauca gignunt, nec mulcæ industriæ vina, ea satis sincera lapidosi locis, & apricis enata, & rubra, & alba.

Proce-
ni,
& Aqua
penden-
Rodico-
phani.

Vina in Senensi agro.

- I N Senensi agro, cum in medijs ferè Appenninis, Lenibus collibus, ac latissima vndique se extendat planicie, vnde aperto coelo, sub borealibus plurimum ventis fruitur aura, vina communiter gignuntur mediocri roboris.
- E Pleraque verò rubra, ac sana corporibus, quæ simplici ebullitione in grandibus tinis vinarijs expurgata, ac clara, cum rubore delectabili, post primos menses habentur potui vtilia. Alba per pauca, ac similiter mediocria, ac raro dulcia. Sunt tamen loca aprica magis, ac obuersa illis statibus, quæ vinosa, optimaque; in suo genere producant vina. Ut secundum Arbiæ ripam lenissimi colles, quos inter Pontignani, Vignani, ac Vitignani idcirco cognominati, electissima gignunt: in quibus Lutorum familiæ nobilissimæ, pro grata studiorum meorum memoria, multam agroui, ac merito hic recole munificentiam.

Sicut

Sicut & Toiant colles ad Vicum Rosæ, quæ in maritimam tendit, vina gignit alba, aureoq; fulgore insignia, ac experta conuiuijs: relinquo cum his multa, quæ eodem in censu bonitatis habentur. A

Vinum Portus Herculis.

FAMOSISSIMUM in vrbibus Hetruriæ, & in Romana Curia est vinum Portus Herculis, qui sub Senarum ditione, à dextris habet Telamonium portum, & Orbitellum, à sinistris autem Argentearium editissimum promontorium, firma in ipsa ora maris totius Hetruriæ propugnacula: cum vberimis rei frumentariæ campis, ac pascuis, frugiferisq; secus vndique collibus, qui & pro calore ab australi flatu perpetuo, & pro terreni eius intimo fomite, mineris, & argento, & ære, & chalcantho præditis; sicca, aureoq; fulgore generosa hæc gignunt vina. Quæ substantia, ac valido tum odore, ac sapore, cum non facile magnis alijs cedant vinis, nec Græcis, vel in hoc potissimum cum illis contendunt, quod sine vlllo condimento, nec apparatu, aut coctione, ex proprio naturæ robore sincera permanent, ac serò admodum sub magnis caloribus maturantur. Aliqua validiora, ac fumosa, & quæ facile tentant caput: alia sapore aliquantum amabili, quæ videlicet non paucas admistas habent muscatellas vuas: nonnulla autem, quæ non adeo probantur; subacerba sentiuntur, ac nebuloso calore, quamobrem delata longius in acorem transeunt. Optimi alioqui potus, nisi his forsitan, qui sunt stomacho debiles, aut conualescentes, non ita facilis inueniantur digestionis. B

Ex Igilio Insula vinum.

PROXIMA Iluæ, & continenti maritimo Senensis agri, vbi vetusta olim memoratur Ansidonia, Igiliū adhuc breuior insula est. Ex qua vinum mittitur quod emendicato interdum cognomine Corsicum dicunt: tūbra tamen potiora gignit, quàm candida, minus aurea, sed substantia, & colore crassiuscula. Quæ cum vinis à Portu Herculis interim congesta paruis dolijs, aliquem inter munerum incolarum inuenerunt locum. C

Ex Ilua Insula vina.

HINC breui tractu maris, in conspectu ab Argentario monte extat Ilua insula exigua quidem, sed ab omni æuo celebris, ob inexhaustam metallis ferri, ac magnetis naturam, quo metu, ac afflatu simul maritimo fecunda est, vini genus inter alias fruges producit, quod in æmulationem vicinæ Corsicæ, Corsicum pariter cognominant. Minoris tamen roboris est, albicans colore in liuorem quendam, & cum primis mensibus potui vtile sit, facile postea permuratur, & acrimoniā induit. Dignum cui melior cultura adhibeatur, ut pro fomite caloris, ac soli ipsius siccitate dubitandum non sit, fore sincerius. D

Vina in Pisano, & ad fines Ligurum.

IN agro Pisano vina non admodum probantur, siue ex soli naturā pingui, seu quia ex afflatu quopiam ab austro nebuloso, ac lacunosis secus Arnū, & sub Ligurno portu campis, auram fruges non concipiant laudabilem; siue ob neglectum circā hanc curam studium. Quanquam ea parte, quàm ad Lucenses pertingit colles, temperata magis auræ, non pauca gignuntur mediocria: alba ut plurimum in planis, crassæ substantiæ, & quæ instant ventrem, ac vinas retardant. E

A retardant. Rubra, & vermicula sincera magis; tùm pro situ, refractis ex aduerso illis nebulosis flatibus; tùm etiam ex ebullitione in tinis simplici, vnde tenuantur, carentq; illa crassicie. At quæ fines attingunt Ligurum, meliora: infra terram præsertim, ad Petram sanctam, & ad Serazzanam, vbi sub Malespinarum cultu, ac dominio, vina qualia in Lucensi, commemorantur electissima habentur.

Vina in Lucensi agro.

VARIA, ac probanda satis in Lucensi agro nascuntur vina: quæ breui interstitio à Pisanis, vel etiam confinio, non vnâ animaduertimus habere discriminis causam. Tùm ob laudabilem agri situm: qui quâquam in medijs Appenninis coangustetur; apertis tamen vndique faucibus, salubres, ac foecundas concipit auras, & quasi partitis vicibus, vbi planicies habet apertas, vbi apricos colles, conuallesq; vicissim cultas, ac feraces. Tùm etiam ob soli naturam non admodum pinguis, sed sicca magis, quàm humidæ qualitatæ, quod passim intimo fouetur terrestri calore. ac venis non minus insepescit subtercurrentium calidarum aquarum, qui fouet intimè non parum ipsarum terrarum succos, vnde multas alit fruges, vinaq; gignit sinceriora. His adde adhibiti cultus industriam, vitibus quandoque ex omni parte Italiæ quæsitæ optimis, ac repastinatis. Ex quibus varia pro vinearum positura, ac genere comparant vina: alia in accliuibus agris, alia in planis, alia in apricis collibus. aurea, rubra, aquosa, dulcia, subaustera, ac spirituoso sapore, atque odore: & ex generibus cùm pleraque à singularibus suis locis habeant nomina, quæ breuiter describemus, alia specialiter sunt Trebulana, alia Græca, alia Muscatella. Quorum in censu haud vlla in Lucensibus intelligimus generosa, nec magnis vinis comparanda, nisi bonitate: quandoquidem ad vsum humanum, non adeo robusta, ac fumosa probari soleant vina, quàm mediocris potius substantiæ, & quæ diu sincera in suo genere maneant, vt hæc, ac similia habentur in tota Italia quamplurima. Immo eo magis hæc probanda arbitramur, quòd sine vilo adhibito artificio, ac sine coctura, simplici communiter in tinis vinarijs ebullitione parantur, ac reposita in dolijs sinuntur maturari ad condecentiam. Nobile, ac frugi admodum Burianum, ex genere vuarum sic dictum sincero, ac illis locis peculiari, album, tenue, sapore interim subdulci, vel grato suctu amabili, & bono odore, gratum stomacho. Habent & sua Trebulana in multa copia, in hoc autem præferenda, vel diuersi generis à vicinarum terrarum Trebulanis, quòd validiori substantia, vltra secundum, & tertium annum perdurant: alba in aureum nitorem splendentia, & cum grata dulcedine, vel blando gustu subaustera. Clarellum æmulatur, etiam nomine patrio Biancorello, à lammari pago, vbi nascitur: hac singulari præditum qualitate, quòd primis mensibus crassiusculæ substantiæ est, & cum dulcoris, ac gratæ punctiōis vestigio per totam hyemem bibitur. incunte verò æstate, dum maturefcit, hanc maiorem acquirit gratiam, quod inclarescit, tenuaturq; substantia, ac dulcorem interim remittit, leni illa acutie remanente. Vnde in communi vsu, ac medicorum iudicio, cum veterum, & Galeni olygophoris meretur comparari, febricitantibus valde idoneum. Copiosum alterum genus, ac pro pingui vindemia gratum colonis est, quod ex vuis albis, magnis, ac multo succo prægnantibus, angustans potu fauces, ac ventrem paratur. album, aquosum, subacre, robustioris quàm prædictum Clarellum substantiæ: quanquam vt abundat copia magis, quàm cultu, rarò perfectam acquirit maturitatem, tumq; valde probatur, maximè operarijs. Ex rubicundis porrò varia sunt genera, plus minus, & substantia crassa, & intenso in nigrum colore: alia austera, alia subdulcia, & quæ

Genera.

Burianum.

Trebulanum.

Biancorello.

Sirorzanipretti.

Nigra.

quæ Mangiaüerras Neapolitanas æmulantur, cauponarijs relinquenda. Inter hæc Farinello cuidam cognomen est, à rorido in uvis nigris candore, nigro item vino, fatis vtili, quamquam ad æstatem non durabili. Et item Seppulinum probatur, nigris etiam uvis, mediocris inter alba prædicta, ac rubra substantiæ: sed cum bene maturum fit, syncerum, ac stomacho vtile. Habentur & Græca nonnulla optima in apricis collibus, & item Muscatella, quamquam hæc minori copia.

Vina Sancti Geminiani.

SVB Appennini iuga in apricis collibus inter Pistorium, Lucam, & Florentiam, conspicuum est Sancti Geminiani nobile oppidum, ac suis vinis valde celebre, quæ in aliquam generosi vini æmulationem Græca ab incolis cognominantur. Substantia quidem valida, colore aureo, grato odore, ac sapore vinoso. Probatur quod cum aliqua suauitate Trebiani Sancti Ioannis in his finibus valde celebri, gratissimum gustui sit, & quam Cotogninum leui adstrictione appellat. non acerbum, nec immaturum sentiatur. cum Latinis potius, aut Beluidere vinis, item aureis, ac suauibus comparandum. Eximie in totum perfectionis, ac principum mensis dignum fit, nedum Hetruriæ, sed etiam Romam persæpe in vitatis oenophoris defertur, grati muneris vice, in tanta copia generosorum. Habet & vinaciola cognomento vina, hoc in censu multæ laudis, pro suo genere vitium, quæ natura crudiores in arboribus consistæ, suoapte calore, ac ebullitione in magnis tinis vinarijs maturantur, ac post primos menses veniunt in usum.

In agro Florentino vina.

IAM in communibus fecunditatis rationibus demonstrauius, ac singularibus multis confirmauius exemplis, quod à mari, & à fluminum faucibus. quæ apertam plerumque habere solent planiciem, situs quicunque terrarum optimam præbeat fecunditatis causam. adde & adhibitam industriam. Quo nomine cum Florentinus ager, districtu proprio urbis inter algidos Appenninos sit, ac borealibus longius exponatur statibus, solo & planis, & in collibus tophaceo, & arido, beneficio apertæ auræ, quam à faucibus Arni fluminis ab usque mari quadraginta mill. pass. & industria præter hæc super ceteras Florentini potuli incomparabili; amœnissima hæc Arni Vallis, quam ita cognominant, nullis secunda est Italiæ terris. Immo quæ via Bononiæ per medios transuersim montes in conspectu venit ad quinque milliaria tanta ciuitas; ex confertissimis, quæ apparent Villis, ac cultissimis vineis cum editis passim in amplis collibus ædificijs, quæ urbem, & ipsam longissimè coronant vallem, visus sum mihi alterum Cairum, quod aiunt vastissimum, sed longè hoc amœnissimum præ oculis representari. Quam magnificentiam celi spectatù dignissimam & Dantès, suus ciuis, ac poëta Tuscus peritissimus, in sui Paradisi cantu xv. visus est dignissimè modulari, Florentiæ, ex eo colle spectaculum Romanarum antiquitatum maiestatem, quæ à monte Malo admiranda apparet, superare. Relinquo singularem locorum amœnitatem, quæ secus Arni utrinque ripas, vbi præsertim situs inclinatur ad meridiem, & penes colles Fesulanos frugiferos per viginti milliaria, digna sua quæque essent historia, & in quibus potissimum curam adhibuerunt magni Principes Medicei, & exactissimam nunc adhibet Magnus Dux 111. Ferdinandus Dominus meus, cuius nominis inclyti velim hunc adornare locum. Cuncta passim loca agrorum cultu, vineis, ac virentium hortorum industria cum magnificè splendeant: nullum est frugum genus

A genus, nec vuarum, quæ non hic, cogatur etiam natura abundè producere, & omni genere vinorum exulta. Immo in pomerijs ipsis, & intra moenia integræ Muscatellis virent vineæ. Ex municipalibus verò terris quamquam innumera conuectatur vinorum copia, deliciosa à Sancti Ioannis valle Trebulana, generosa, à Sancto Geminiano, rubicunda ex altis collibus Sancti Cassiani, ac firmiora eadem Montis Politiani; cum istorum fama celebri, è suburbanis insuper Florentiæ vineis, & è vicinis præsertim Fesulanis collecta, tam bonitate quàm copia nullis cedunt generibus. Rubra fermè omnia, & simplici cultu in tinis vinarijs parata, ebullita quadantenus Muscatella, cruda, & aquosa aliqua, febrientibus etiam vtilia. quorum omnium longa, nec vnquam satis esset censura.

B

Pistorij vina, & Igni Villa in eo amœnitas.

DE Pistorij agro, ac vinetis, dequæ Igno Villa in eo amœnissima dū hanc scriberem historiam, præclaram accepi sententiam Reuerendissimi Episcopi Pistorienfis D. Octauij Abiosi, nobilis Rauennatis. Qui diu in bonarum artium studijs versatus, vnde pro rebus dignissimè gestis, nutu Magni Ducis Francisci Medicei meruit in huius Ecclesiæ Episcopatum assumi; Sola aiebat bonorum Principum præsentia, ac animi propensio bonis artibus fouendis; præbere solet locis etiam incultis, ac studiosorum inuentis dignitatem, ac lucem. Quo argumento, relictis quæ passim in historijs occurrunt exemplis locorum, atque artium, quæ ab exiguis initijs laudabiles nutu Principum habuere progressus; Vel hoc recentij de Igno Villa comprobare libet exemplo. Quæ cum paruus esset vicus in agro Pistorij, vbi superato ad borealem situm amplo super Vmbronem ponte, à dimidio, circiter ab Vrbe milliariorum, se pulchro præbet spectaculo nemorosus, præaltis eminens arboribus, fagis, cupressis, quercubus, castaneis, ac lauris conspicuus, & admodum cultis, necnon vinetis colliculis; cum natura soli & aspectu cœli peramena hæc esset villa; pro breui incolatu, quæ in ea habuit Paulus III. Pontificum anno M. D. XXXVI. conuentum Nicæ in Prouincia habiturus de pacandis summis Reipublicæ Christianæ Principibus, Carolo Quinto Imperatore, & Francisco Galliarum Rege potentissimo, ac in votum Cardinalis Puccij tunc Pistorij Episcopi, paucis hic mensibus cum multis Cardinalibus commoratus esset; ad summam in eius gratiam euecta est amœnitas. De qua iam taceant auctores Græci de sua Thessala Tempe præconia, cum amœniora multa sint à nobis in Italia commemorata loca, ac pro cunctis id vnicum sit de Igno Villa exemplum: quæ quāquam in medijs extet Appennini iugis, latissima tamen planicie, vel lenibus collibus intersepta, trium, vel quattuor circum milliariorum ambitu, decem magnis, frugiferisq; pagis, ac vinetis ornatur. Qui regalibus in media planicie ædibus spectabilem faciunt magnificas ædes coronam, ac secus virentes hortu, longa, vndique laraq; ambulastra, conuēstiaque rosetis, ac myrthis topia via, ac præditæ generosis vitibus basylicæ, fontes excurrentes, ac piscinæ; cuncta summam præbent amœnitatem, & gratiam. Quas delicias & ipsa fontium præ se ferunt nomina, Fanciullæ à blandis venis, Lagena à copia, Infernus ab imo vnde emanant. gurgite, Satyrum à ludicris circum nymphis, & mare, quod in communem excurrentes piscinam magnam concipiet aquarum copiam. Adde, quæ & piscibus abundant pretiosis, Trutis, Lampetris, Anguillis, Cancellis, ac alijs eiusmodi generibus. & denique exculi vndique vinetis colles, vitibusque vnde cunq; propaginatis generosis, quæ vel Græca

R r

æmulantur,

æmulatur, vel Maluafias, in alijs Trebulana, in alijs nigro, ac purpureo nitore **A**
vina. Quorum generibus & copia, iam & ipsa communia vineta participant.

Trebulana Sancti Ioannis in valle Arni.

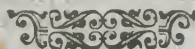
*Trebulana, & Trebellica.
Plin.*

Alia Tre.

Aretij.

Val di Chianti.

A Superiore Arni valle, antequam is felicissimus amnis ad suam pertingat urbem per viginti mill. pass. secus radices Appennini collium, qui leniter à boreali aspectu in occidentem vergunt, ac meridiem; Trebulana producuntur vina, famæ inclytæ non modo in Italia, ad quas conuehantur partes, Romam, Neapolim, Genuam, Bononiam; verumetiam Lugdunum, & in Gallia Regum etiam magnificant mensas. Eius nominis significationem non inuenio in locis ipsis, ubi hæc gignuntur propriam: cum Trebulana ex antiquis recensita habeamus in Plinij monumentis libro **XIII**. cap. **VI**. inter generosa iuxta Capuam, & Trebellica eodem Plin. ad quartum Lap. à Neapoli: ex quibus facile adscitum videtur, ac alijs etiam terris impertitum genus, ac nomen, & huic præcipue, ut similiter Trebulanum dictum sit. Cognomento Sancti Ioannis, Castelli vicini nomine: vel conuersa melius interpretatione; quod oppidum ipsum hac vini celebritate euaserit famosum, quando per illius Sancti festum sub canicularibus diebus, & in totam ætatem id vinum perfectum, & celebre fit in diuitum, & etiam principum mensis, ac Romam idcirco, in aliasq; nobiles (ut dixi) vrbes Italiæ, pro his festis deliciofi muneris vice in amphoris vitreis mitti consuetum sit. Aureo, & fragranti fulgore, ut non sitientem niuitet etiam ad potum, suauis non fastuosa dulcedine, suctu quodam ablandiens gustui, capiti & Stomacho blandissimum, & hilare. Nisi in hoc moderandum, quod pro nimio, ad quem se exhibet potu, opulet longo usu vrinæ vias, obcisis præsertim corporibus: alioqui parcè epotum gracilibus vtile, & impinguans macros. In morbis verò quibusdam curandis olygophorum est. Aemulantur & aliæ terræ in hac opima valle Sancti Ioannis laudem: à Monte Varchio vina, Fighinæ, Incisa, & longius à Sancto Geminiano, quæ validiora diximus, & hinc Aretium, quæ vetusta ciuitas ut æmula fuit olim sua potentia primarijs Tusciæ Urbibus; inter generosa quæ producit in omni genere vina, & his carere non valuit deliciofis, nec Muscatellis, nec suis Græcis. Quinimmo ex ipso celebri Trebulani nomine, præter has vicinas, complures aliæ in Italia ciuitates, translatis (ut verisimile sit) per occasionem ex hac valle vitibus, sua non minus iactant Trebulana. quarum tamen, ut diuisæ arboribus patriæ sunt, ac suas quæque habent fruges proprias, sic variant vtrumque genera, quorum alia in Picenis meminimus, alia in Vmbris, in Tuscis, in Transalpinis, ac singularibus terris, quæ re vera hæc magis, illa minus valida, vel opinione saltem variantur. Omnino id à Valle Sancti Ioannis hoc in genere deliciofi vini obtinet ubique palmam. Porro ad fines vallis huius inter Aretium, & Florentiam, attinet & altera haud secus amœna, quæ vulgo val di Chianti nuncupatur. cuius breues colliculi apertius ad meridiem vergunt, ac fontibus passim irrigui, fonteq; Arbiæ fluminis, vnde in Senensem incurrit agrum, vinis eius generis abundant, quæ in contentionem vsque adhibita industria, audent meliora afferere, & aurea similiter firmiora, & rubra. Afferit Christophorus Landinus in Inferni commentarijs hanc à Chianti vallem, semper optimis vinis fuisse fecundissimam. **B**



A

In Casentino vina, & in Montanis Hetruria.

IN hac extrema Hetruriæ parte, quæ Appenninus ad Alpes pertingit, Auer-
nia dicta posteris, ubi ab oriente Tyberis, ab occidente Arnus suis oriun-
tur fontibus; non satis explicatam inuenio antiquis locorum, nec nominum
proprietaem. quemadmodum nostris temporibus à Casentino loca, quæ tùm
vinis, tùm alijs prærogatiuis sunt notissima. Alludit ad id nomen Plinij aucto-
ritas libro III. cap. v. Vbi Clusini noui ponuntur, & Fluentini cum fluento
Arno, & Fesulæ. Et planius apud Antonini Itinerarium Clusentini, vnde for-
san deducta posteris Casentini vox. Clarum situ, ubi à Camaldoli eminentif-
simo Appennini iugo, æquè & superum, & inferum mare spectare licet: Cla-
rum & heremo, oraculiq; Sancti Francisci celebritate, quæ quamquam loca
sint nemorosa, pro sublimi tamen altitudine, ex lata planicie, intercurrenti-
busq; circum fontibus irrigua, diffata vndique ventis, & apricis collibus; vi-
na producant, præter cæteras fruges, etiam agrestes, in multam copiam Sub-
stantiæ syncerissimæ, rubore splendida, subaustra, ac firma. & nonnulla fa-
turo magis colore vinosiora, quæ Romam idcirco non rarè in gratiam princi-
pum vitreis oenophoris, à Camaldulensi heremo mittuntur fanis vtilia, ac in-
ter mediocria vina, valetudinarijs etiam salubria. A Casentino autem, longo

B tractu montium à boreali situ ad Lunensem vsque portum, quamquam montose
occurrant terræ; superant tamen earum asperitatem industria. quam osten-
dunt confertissima in eis oppida, ac præclaræ nostro tempore noui nominis
terræ, Barga, Pescia, Pontremoli, Petra Sancta, vsque ad Massam, quæ litto-
ralis in ora ligustica cum sit, agro, ac vinetis secus amœnos colles magis frugi-
fera est. Aliæ verò, quæ inter illos montes sunt terræ, cum amplas contineant
conualles, apertasq; habeant fluminum fauces versus mare, & ex ipso inter sale-
bras montium repercussu solis, optimæ fœcundantur; lætis propterea gaudent
aruis, ac pascuis, nemorosis in secessu siluis, ac viniferis collibus. quorum tamen
non habeo nunc singularia genera.

In Mon-
tanis.*Lunense vinum, hodie in Lunigiana.*

DLVNAM Urbem Hetruriæ terminum cum Macra amne, miris Strabo suo
tempore celebrat laudibus, & Lunense vinum Plinius. Portu maximo, ac
profundissimo excelsis vndique montibus, lignorum materia ad laquearia, ac
substructiones nauium procera; & pretioso marmore, vario, ac lucidissimo, quo
Romana potissimum opera, ob commoditatem nauigationis adornarentur. ad-
de his & physicam rationem: ad quorum terrestrium generationem, & marmo-
rum, & metallorum, cum necessariò concurrat fumosus vapor subterraneus (te-
ste Arist.) quem varijs locis in tota hæc regione scaterè constat ex suis metallis,
plumbi præsertim, & argenti, & balneis calidis, in Pisano, in Lucensi, in Volater-
rano amplius, & in ipsis montanis; & his certum habemus argumentum subter-
raneum passim exhalare fomitem, fœcundandis frugibus, ac vinis idoneum.
E Inter generosa vina (inquit Plinius) Hetruriæ Luna habet palmam, & Liguriæ
Genua. Et non minus generosæ fruges, quæ ad oram vsq; Genuensem illa ador-
nant littora, Citriorum cæu condensa nemora, oleæ, pomaria, ac vites, quæ in
ipsis saxis cõstitæ, pro exacta industria, & sub illa meridionali aura, nobiles fru-
ctus, ac optima producant vina, quæ & in Romanis interdum mensis, cum ci-
trij, ficubus, & prunis, incomparabilem habent gratiam.

Arist. 3.
Meteor.

Plin.

In ora Ligustica, ac Genuæ vina.

PROXIME, à Macra amne rapido, & ab Ericis sinu celebri, Ligustica regio habet initium. In qua, cum altissima secus mare iuga, usq; ad Genuam eius metropolim promineant, confragosa, atq; aspera, ac certis locis inaccessa; certamen quidem visa est humana industria habuisse cum natura, ut in ipsis lapidum salebris confixa omnium generum adolescant fruges, nam suspensi funibus coloni substrato pauco limo conferunt vitium propagines, sicq; eas cogunt in faxis vegetari. Quæ eo maiorem obtinent laudem, ut, cum non multam, pro locorum asperitate producant illarum copiam, exutaq; sint omni incrementitia humiditate; vegetalem tamen ex ipso filice conceperint fomitem, ac felici simul eius maris aspectu inter orientem, & austrum, adde, & repercussu solis ex ipsis faxis, syncerissimos gignant fructus, ac vina purissima. Transco vernaes, ac fugaces fructus, deliciosasq; id genus plantas; pruna præcipue citria, ac ficus progignunt adeo suaues, adeo vitæ salubres, ut ex eis venales, ac pretiosæ, non pauca muneris vice mittantur Romam, ac in alias nobiles terras Italiae, atque Galliae, quæ adornent Principum mensas. Hanc fecunditatem visus est Plinius commemorasse in generosis vinis, in Hetruria quidem Lunæ vina obtinere palmam, in Liguria Genuæ. In cuius quidem ora gignuntur & nostro tempore electissima, pulchro quædam ac splendido rubore, & quædam meliora subalba, & aurea, sapore, ac leni odore pericunda, mediocris roboris.

Plin.

Ex Quinque Terris vina cognominata in Genuensi electissima.

EX ora Genuensi vina cum pluri ex parte ob tenuitatem non sustineant maris labores; primi quidem meriti ad Ripam Romanam habentur, quæ è Quinque terris pro horum vinorum fama cognominantur. quas à Louanto antiqui nominis, hodie M. Rosseum appellant, Varnaciam, Corniliam, Manarolam, Rium maiorem. Quorum locorum vina audent cum Centulis comparare: nempe quæ si non robore, suauitate quidem, ac salubritate eadem, ac similia ex Neapolitano tractu adlata æmulentur. Et illa præcipue, quæ hausta in vasis firma consistunt substantia, nec mutantur colore. Vnde non modò in Italiam conuehantur, ac Romam, sed & in Galliam, & per Rhodanum ad Belgas, & usque in Angliam, mediocribus dolijs, ac circulis ferratis mittuntur. In summa verò laude habetur quod Amabile appellant, ac primi meriti in mensis Principum.

Razese, & à M. Roseo in Liguria.

HOC vulgari nomine, verisimilis mihi coniectura fit, id vini genus Rosseum primò à solo patrio, & Rosæ seu à vernis illis colonis cognominatum. Vel si cultus rationem sequatur, quasi racemosum videntur ejdem incolæ id ipsum vinum, ac ipsorum pariter vites significasse, quibus præcipue vineta sub prædicto Monte Roseo, ac alijs Quinque terris abundant. Hoc enim vuarum genus ex vehementi sole, ac repercussu assiduo caloris super illis lapidum salebris, cum vehementer excoquantur; à primis ferè diebus mensis Julij incipit maturescere, ac tractu dictum ad Augustum usque dulcescit, vitibus præsertim pumilis, vuisq; propterea per aliquot dies antè vindemiam semipassis, ac simpliciter conculcatis, ac expressis, syncerissimum vini liquorem fundit.

Quod

- A** Quod subinde refundunt in easdem vinacias, ac post condecentem ebullitionem, vnde & mustum clarificetur, ac succosam ex racemis, tanquam à matrice concipiat qualitatem, post quatuor, vel quinque dierum spatium, id ipsum purificatum vinum exhauriunt, ac magnis dolijs benè confitis recondunt, & vbi aliquandiu quieuerit in nauigium minoribus vasis collocant, ac mari committunt, efficiq; aiunt eo motu perfectius. Vnde syncerissimæ substantiæ eiusmodi vina hic Romæ experimur, grandia potius quàm suauia, cum insigni odore, ac aureo nitore limpida, blandeq; in cyathis scintillare. Gratissimi potus, ac multi nutrimenti, maximè senibus. Pauli III. auctoritate, atque vsu, qui autumno præsertim atque hyeme sub Boreæ algoribus eo potu utebatur, & ex eis præsertim vinis, quæ dulcoris sensum suctu grato præferrent gustui. Sanis vtilissimum, & valetudinarijs. Cæterum ad portum Genuensem, tam ex patrijs collibus, quàm aliunde omnis generis aduehuntur vina, ex Gallia, & ex Italia validiora, necnon suauissima ex Creticis Maluasia, immo & ex Hispanijs gloriosa.

Vina Muscatella in Tabijs Liguria.

- I**N confinibus Prouinciæ Narbonensis, inter Nicæam Ptolæmeo, & Saonam, celebres in ora maris Ligustici Vrbes, nobile primum occurrit oppidum Sancti Remi, quod agri in ipso littore fecundissimi, confitis longa serie pomarijs, olæis, ac nemorosis citrijs, miro afflatu florum, ac fructuum, ac suauitate odoris, ad medios etiam fluctus maris adnauigantes ipsos delectant. Proximè verò Tabia oppidum frugalissimis gaudet vinctis. ex quibus, præter deliciosas fruges, cum varia colligantur vinorum genera, Muscatellis præcipuè gignendis videntur à natura obtinuisse prærogatiuum, tanta suauitate, ac synceritate, vt nec cedant Creticis vinis, ac facile multa eius generis vina Italica superent. Quæ quanquam Romam perrare conuehantur, quoddam forsan nauigationis incommoda minus sustineant; digna tamen videri debent, quæ inter generosa connumerentur.

S. Remi
fragrantia.

Massilia vina, & alia in Prouincia Narbonensi.

- D**EX his, quæ in Urbem Romam conuehantur, vltra Nicæam, ac Varum amenam Italiæ terminum, sunt in ora Narbonensis Prouinciæ communia cum Genuensibus prædictis vina, ac præcipua tam laude, quàm copia circà Massiliam, portu, atque agri fecunditate omni sæculo celeberrimam. De quibus ita Plinius libro XI. cap. VI. Inter Pyreneum, Alpesq; sunt Massiliæ vina genuino sapore: quando & condiendis alijs vinis pinguius gignit, quod vocant succosum. Cæretano item in Gallia (Celtano forsan legendum) consistit auctoritas. Pingua id genus Massiliæ, & condiendis alijs aptissima videtur indicasse Martialis ad Munnam quendam Massiliensem; cuius tamen improbat munus, qui exiccata super fumo vina, & cæu toxica longo mari transmitteret ad amicos. libro IX.

Plin.

- E** Improba Massiliæ quidquid fumaria cõgunt,

Mart.

Accipit etatem quisquis ab igne cadus.

A te Munna venit.

Idem in Xenijs fumæa appellat Massiliana vina. Et in Apophoretis: ob nimiam super fumo crassiciem vix multa affusa aqua posse temperari.

Massiliæ fumos miscere nivalibus vndis

Parcè puer constet ne tibi pluvius aqua.

In quo id notabile est: sicut insolare diu vina in communi erat cultu, ita quædam

Athen. dam veteres & in fumario siccare consueuisse, quo essent firmiora, quem cultum, atque artem condiendi vina in primis commentarijs explicuimus. Melius Athenæus ea celebrat in censu vinorum sua ætate libro xi. Massiliense inquit vinum, densum, corpulentumque: idem quod pinguis dixerat Plinius, sed exiguum reperitur. Quæ cocta inueterantur in Italia, omnia experti vltra triginta ad quadraginta annos, fumosa, vt Massiliæ dicta sunt, & medicamentosa. Cæterum Massilienses hodie, ac tota ferè Gallia (tantam vetustas subire solet varietatem) simplici cultu sua condiunt vina: & quæ hic Romæ sæpe gustamus *Clareta* electissima, & iuxta Plinij verbum succosa, linctu quodam quæ demulcens linguam suauia, vermiculo colore, & quæ dixerunt antiqui Heluola: alba nonnulla item clara, ac syncera, quanquam annicula. quæ magis salubria corpori, quàm vetustiora, ac fumo confecta, quæ rectè videntur à bibulo Martiali repudiata. Talium hodie simplicium vinorum vsus est in tota Prouincia, & trās *Narbonæ* Massiliam in Narbonæ agris, ex qua Prouinciæ illi cognomen, sub Arelate, & Crau oppido, altius quo tendunt Rodani ripæ, sub Auinione præcipuè Pontificia Vrbe. Tota hæc maritima ora vltra Massiliense pelagus, & in Aquitania foecundissimam obtinet auram frugibus, ac optimis gignendis vinis, & altius non minus in totam Galliam. quorum relinquemus alijs considerationem, ac opportuno magis loco describenda remittimus præcipua. nunc ad reliqua Italica redibimus.

Vina Salutij, & alia ad Pedes montium.

Alba sub Alpibus cur tētent caput. **S**UPERATIS Genus montanis ad Septentrionem, vbi citrà Alpes Ap-
pium occurrit castrum, à quo nomen & initium Appennini montis est; in
Sutrijs Prolemæo, & quod nunc Salutium ad pedes montium dicitur, vinis quo-
que suis valde celebre est. Quæ per Varum amnem ad Sauonæ portum delata,
non rarò inter alia vina ab ora Ligustica conuehi solent. Mediocris vigoris ex
albo in aureum colorem, & vel hoc nomine firmæ substantiæ iudicari poterunt,
quod & vestræ, & maris sustinent onera. Sub Alpibus verò, quæ tota hæc re-
gio continuis circum montibus clauditur, vltra & circà Padum, quæ Pedemon-
tana rectè à posteris cognominatur; diuersa admodum vinorum natura reperit-
tur. Pluri ex parte tenuia, & cum rubore splendida, subaustera, ac rarò dulcia:
contrà verò alia sunt flaua, ac igneo ex natura fulgore, quæ sapore vinoso cum
mediocria gustu videantur, mirum tamen in modum bibentibus, nisi capite sint
admodum robusto, caput grauant: Qua de re ipse parum admonitus, dum per
totam æstatem eam regionem peragrarem, Anno M. D. LX. non adeò dele-
ctatus illis vinis subausteris, ac iucundiora fore ratus Græcis, ac Clarellis no-
stris similia, ipso vsu didici vera hospitalium meorum consilia, vina eiusmodi
flaua adhuc admodum immatura esse, & graua capite. Vnde ad Clareta illa
tenuiora rediens, expertus sum hæc stomacho leuiora, ac facilis transitus. Nec
mirum iudicaui, in tota illa planicie longè, lateq; circumdata montibus, adum-
brataq; passim arboribus, Padoq; per medium centum incurrentibus. hinc inde
riguis, ac fluminibus irrigata; quod vina alioqui in ea gignerentur adeo vali-
da. ob percussum (vt reor) solis assiduum à salebrosis, aridisq; circumquaque
montibus, qui illud genus flauarum vuarum tardè, pro sui substantia digestio-
nis, per æstatem exureret, acriq; eas impleret extrinsecus feruore. Vnde in
ostentationem vsque Cisalpini, ac nobiles, dolia vinorum eiusmodi ostendunt
in suis cellis vinarijs vastissima, quæ quinquaginta, vel etiam centum caperent
cados, in quibus vetusta ad plures annos seruantur vina. quæ vt vetustiora sunt,
eo magis graua stomacho sentiuntur, ac noxia capiti, quod vitium aliàs de
Pramnijs, ac Cæcubis vinis demonstraui. Non illum suscipiunt feruorem
nigella

A nigella hic vina, nec rubra, ex sui natura vuarum nigrarum, ac immaturarum, quæ & Labruscam imitantur. Vnde & nomen his vinis adscitum vulgo est, vt Brusca cognominentur. Sunt tamen & ex rubicundis aliqua robustiora, quæ in agris Iureæ trans Padum colligitur. quæ ciuitas situ sub montanis illis magis edito, & apricis locis, sicut & Nouaria proximè, & Vercelli; firmiora hoc in genere habent in suis Vincetis, item arboreis vina, quæ vt in mensis Sereniss. Sabaudia Ducis laudabilem obtinent gratiam; sic ex Sauonæ portu Romam nonnunquam paruis dolijs conuehuntur, in cōparationeq; cum Lachrymis, alijsq; generosis hoc in censu vinis (ita sua cuique placent) ab indigenis iactantur.

Vina brusca.
Iureæ.

In Monferrato vina.

B **L**IGVRIÆ iam præscriptæ sinistra pars, quæ citra Alpes, ac molli cliuo in Appenninum subit, ac Ticinum vsque, Tortonomq; extenditur, Monferratum posteris dicta est. Nouo nomine, sed non leuis coniectura Leandri Alberti est, quod deflexa parum voce à Monteferrato, pro feraci cognominata sit; auctoritate Georgij Merulæ hinc oriundi, qui hanc regionem asserit omnium rerum, optimarum frugum, ac vinorum feracissimam. Quandoquidem nusquā videtur Appennini mons, vt leni hic altitudine patet, in tam latam, ac longam planiciem amplificari, quæ parum post Alpes inclinans, hinc Pado, illinc verò Tanaro, magno item amne incurrente, media hac parte attollitur, ac vberima est. Conferatissimis idcirco prædita castris, atque oppidis, inter quæ Aquis, Alexandria, & Casale egregiæ ciuitates, excoltissimis vbique campis, latis pascuis, ac vinetis gaudent adeo frugiferis, vt ausit Merula asserere, quantum à Vesulo Alpium excurrit Pado, vberiore non reperiri regionem. Sub Aquensi inter has ciuitate, celebri eo nomine propter aquarum in balneis salubritatem nuncupata, ob vegetalem earum calorem, quo passim eius ager citrà, & vltra amnem Bormiam fouetur; mediocri naturæ, & bene digestis abundat vinis. Nec non validioribus albis, quæ in aureum colorem Clarellis proxima, fumosa capiti, ac flauis, quæ in Cispadanis experti sumus similia.

Mons feraces.

Aquis ciuitatis.

In Cispadanis collibus, & in via Aemilia vina.

D **P**ERSEVERAT eadem amœnitas in versuram collium, qui super viam Aemiliam intercurrenti per amplissimam planiciem Pado eminent, oppidis idcirco non minus, ac nobilibus ciuitatibus celebres, campis, ac vinetis vbique frugiferis, in Tortonenf agro, proximè sub Arcquati oppido, Bobio, Burgo nouo, Burgo sancti Donini, Florentiola, & quæ ciuitates in planis amœnissimâ adornant viam Aemiliam; digna operum Romanorum memoria, per ducenta milliaria vsque Bononiam, vbi cum via Flaminia Romam vsque coniungitur. Pulchro vtrinque amplissimæ planicie spectaculo, tam clarissimarum ciuitatum, Papiæ, Placentiæ, Parmæ, Rhegi, Mutinæ, Bononiæ; tum agris passim cœu cultissimis hortis excoltis, ac irrigatis aquis. In quibus pro situs humilitate, ac nimio locorum humore, spectare licet vites infinita serie, arborumq; potius nemora populnearum, ac Vlmorū, in quibus subleuata ab humo arenoso vites cū pendulis racemis, vtpurimum nigris autumnopendeat, vt nihil visu iocundius, nec vberius. Quod vinearum genus apprimè laudant agricolæ, & Columella in libro de Vitibus, & arboribus. cap. iiii. quia vites naturaliter in sublime procedunt, ac plus aëris recipiunt, vt tellus præterea arari possit, eoq; vbertatem maiorem consequitur. hæc ille. Quapropter sic suspensæ arboribus vites copiosam vbique habent vindemiam, simul atque ex subditis inter ipsas arbores agris, omnium generum cerealia, ac fruges colligunt vberimas. Vina verò quanquam

Columella
Vineta arborea vberiora.

quanquam ob has causas in planis vinetis non gignantur admodum grandia, nisi subaustra, & cruda, ut plurimum rubra; ea tamen præter bonitatem quam acquirunt suspensis sic ad solem vitibus in altis arbores; ubi in tinis ebullierint, & percolata aliquandiu in bonis dolijs maturentur, mediocris euadunt substantiæ, ac saluberrimi ad vitam potus. Quanquam & hæc vrbes suos quæque erga Appenninum habent colles, & in apricis vineas, ut felicissimam agnoscas regionem, & quæ pro exactissimo quem adhibent agrorum cultu, nullis carent gratijs, nec vinorum generibus, quemadmodum de nonnullis dicemus præcipuis.

In Mutinensi, & Parmensi vina.

EX selectis verò generibus, ac validiora parantur in his terris vina, ubi vineta in vicinis subeunt Appennini colles: quales à sinistra Aemiliæ sunt propè Mutinam, vinis propterea celebrem albis, puniceis, & vinaciolis, cum delectabili ad gustum punctiōe, ac suauis odore, aureis dum miscentur in cyathum micantibus bullis. Quibus laudibus accedit colonum industria colendis vitibus, quarum præcipuè sunt vix nigræ, succosa, & dulcis, cui Spongionola nomen. Corua item nigra, & ab Orna quædam nuncupata, ex qua vinum crassum, optimumq; in eo genere fit, quod Mangiaueram amulatur Neapolitanum. Non dissimilia his gignuntur in Parmensi agro, sed pinguioris substantiæ, sicut & in Rhegino, & Carpenfi.

Sub Burgo Sancti Donini vina.

BVRGVM dixere exteræ nationes, quæ Italiam occupauerunt, loca munita stationibus militaribus, & castris idonea. Vnde & castrum quasi frequens casis, & oppidum quod mœnibus conclusum, ac pugnax. quo Burgi nomine ob assiduam comitatum, ac agri opportunitatem, tantos legimus aliqua loca habuisse accessus, ut in magnas ciuitates acceruerint. Quemadmodum est inter multa eius nominis loca in Italia, Burgum Sancti Donini nuncupatum. quod olim Fidentiam videtur posuisse Ptolemæus (quanquam non desunt qui hanc Florentiolum putent vicinum vicum, quæ tamen à Sancto Florentio potius illi quondam præfule videtur nuncupata.) Fidentinos populos censuit Plinius in octaua Italia regione, cum Murina, Parma, & Placentia inquit oppidis. Quorum hodie situs Antonini Cas. Itinerario respondet, à Parma distat Fidentia, quod dictum est Burgum Sancti Donini octo millia pass. à Florentiola quindecim mill. pass. à Placentia decem mill. pass. Pado ab occasu illis excurrente, ac longius ab Appennini iugis, ob agri amplitudinem, & quod pugnax natura locus, meruit ut nostris diebus gloriosus Dux Alexander Farnesius, militiæ, ac Italiæ decus inclytum, fortissimis conditum sit mœnijs, ac ciuitatis dignitate donatum. Taceo in gratiam Illustrium Ducum reliquas dignitates, cum is ager pro summa vbertate, nullis inuidet finitimis terris: Cerealiibus omnis generis abundans; & pro laudabili omni tempore aura, cum ad eius amoenitatem sæpè soleant Duces grata in eo habere diuortia, vinetis super cætera, viridissimisque perpetuò ornatur, ut optimis quoque abundant vinis. Vbi lenibus quidem attollitur collibus ad meridiem apertis, valida admodum gignit, flaua plurius, Muscatella, ac suauia Trebulana, & quas Vernacias vocant succoso gustu periculunda. In planis verò agris erga Padum, vina parantur partim mediocria, subaustraque, & modicè dulcia: partim verò olygophora, & aquosa, ut ad ægrotantium usum, soleant coloni multam eorum copiam ad suam metropolim, & ornandæ curiæ gratia transmittere.

Castri

A

Castri Sancti Ioannis vina.

TOTA hæc regio, vt dictum est, quemadmodum in ipsa Padi planicie, arenosa passim, ac crebris inundationibus obnoxia, vina, ac simul alias fruges cum cerealibus, eodem cultu agri, atque arborum producit in multam copiam; sic quasi partitis gratijs, vbi à lenibus colliculis ad Appenninum, versus meridiem attolitur, vina gignit, si non eadem copia, valida, synceriora, ac multæ laudis. Quorum in censu non sunt silentio prætereunda, quæ sub conspicuo Sancti Ioannis, castro, ac vicinis alijs Placentiæ collibus gignuntur. eo digniora laude, & inter generosa connumeranda, quoniam hæc loca in cura cum sit illustrium Sfortiadum ex Patritijs Romanis, non communes tantum continent vites, verumetiam translati ex tota Italia generosis palmitibus, vina gignunt in communi fama electissima, alba, rubra, valida, & quæ fulgore aureo splendida, Græca audent appellare, alia Muscatella, alia Trebulana: quorum æmulantur quidem nomen & genus, sunt tamen validiora, & quæ facile tentant caput. Nonnulla sunt, & in priuatis locis paucifera, ac tenuis substantiæ, ad agrotantium, & podagricorum usum seruari solita.

B

Sub Burgo Nouo vina.

VLTRA prædictum Sancti Ioannis castrum, eodem situ in meridiem, Burgum Nouum cognomento riobile oppidum extat sub Afcanijs Sfortiæ dominio, ac comitatus dignitate ornatum. In cuius agri, ac frugiferis collibus vina producuntur syncera, rubro, ac flaua colore, nec quicquam fumosa, vt agrotantibus etiam habeantur innoxia. Sunt & in censu rubeorum validiora, quæ & gratum sapiunt dulcorem, Pincolaq; vina cognominantur in toto etiam Placentino communia, quoniam & sapore atque etiam odore delectant aromatico; & ex ipso etiam vuarum genere, compactis in ipso racemulo Pinnearum instar vuis subrubentibus, & nigris, succosis. Quo potissimum vuarum genere sub Ancarani cognominato Vico, Thebaldorum familiæ illustri colles abundant. Est præterea in eiusdem Burgi comitatu Vicus Ziani nomine: in cuius colliculi ad meridiem, & occasum obuerti, vina producuntur præ cæteris vicinis validiora, flaua, ac limpida nitore, atque adeo syncera, vt Mediolani habeantur preciosa, atque eius præsertim generis, quod vinum Gattum, sicut alibi Mattum in Benaco cognominant: quoniam odore valido, ac flauo similiter colore, facile tentat caput. nec etiam Maluaticis cedit vinis. Porro longo eo tractu collium Appennini, ad occidentem, ad Boream nec minus sub Tortona, ac Bobio ciuitatibus excellunt, præsertim quæ pro eadem saporis, atque dulcoris gratia, quasi Maluatica, ac Cornielata vulgò appellantur, sub oppido Arcquati, & pro edito situ electissima habentur vina.

Ancarani

Ziani.

D

Ticin, seu Papiæ, & in Transpadanis vina.

ET ICINVM regia olim ciuitas celeberrima, quæ posteris Papiæ dicta est, citrà, & trans Padum agris pinguisimis, quæ Ticinum magnus item amnis ab Alpibus Rhetijs irruit, ac traiecto Verbano, quem maiorem appellant lacum, clarissimis aquis se ipso Pado commiscet, amboq; flumina editam in præalto iugo suam muniant urbem. Conspicuo condita situ, salubri aëre, campisq; pinguibus vnde quaque, ac latis pascuis vberima, frugiferis ex omni genere vinis abundat. Vt solet verò quæque tellus suas peculiare colere fruges, inter communia, singulare habet vuarum genus, quam Pignolam diximus, à figura

Tortona

Bobij.

Arcquati

vina.

Pignola

vina.

Sf

ra race-

Pignola
vina.

ra racemulorum, quæ nigris acinis, ijsq; pineorum similitudine paruis, ac nigris, adeoq; sibi inuicem confertis, vt nec auelli possint, nisi digitis, aut potius morfu dentium dilacerentur. Succosa in sui substantia liquore, ac grato suetu ex austero permixto, ac dulci, vt & vinum reddant, quod simili gustu, ac vulgò piccante dicitur, ac blandulis in cratere subsiliens bullis, colore splendido, sapore, ac odore pineoli, mediocris roboris, vt nec nostratibus cedat Lachrymis. Quapropter rectè hæc ciuitas portus, ac pomarium Mediolani ponitur; optimumq; præbet suæ vbertatis argumentum, dignioribus historiis enarrandum. Verùm cum vberior hinc trans Padum, quam in prædictis sit agrorum, ac totius huius regionis fœcunditas, felicissimaq; post obicem Appennini ab oriente, ac meridie foueatur aura, vegetandaq; vinorum naturæ fauorabili; clariorem hinc ex metropoli ipsa subnectemus historiam.

Vina in Insubribus, ex Mediolano agro, & de totius Gallia Transpadana felicitate.

TRANS Padum regio, quæ Gallia Transpadana ab historicis cognominatur: altissima Italiæ pars, quantum à Mediolani finibus longo tractu ducentorum mill. pass. sub amplissimo cliuo ab Alpibus pender, ac secus Padi ripas in Adriaticum sinum protenditur; situ quidem, benignitate cœli, ac terrarum; & omni sui parte felicissima habetur. Maximis præ reliqua Italia ornatur urbibus, confertissimis oppidis, plus mille castris munitur, ditissimisq; celeberrima populis, & de agrorum super cætera fœcunditate omnes continet causas. Longè abest, ac caret hæc regio propinquo mari: nihilominus mirabilis in ea clarè patet naturæ, ac diuini opificis dispositio; quoniam vbi cæteræ terræ, vel littora habent longissima, vel apertas à mari opinent fluminum fauces, vnde vegetalem concipiunt apram; nec his vtique caret beneficijs Transpadana regio. Nam à sinu Adriatico quatenus extenditur à montibus Istris per Venetam terram, vsque ad Appennini cliuum vltra Flaminiam, & Aemiliam Viam, ad octoginta millia pass. vel etiam amplius, ac longitudine quantum excurrit Padus ab occasu in orientem per medium, ac latissimam vtrinque alluit planiciem, montibus quidem à sinistra clauditur Rhetijs vsque ad Alpes, opportunis verò inter montes locis, complures, ac quinque præter paludosa loca, insignes habet lacus amœnissimos. Tres in Mediolanensi agro sub ipsis Rhetijs, Verbanum, quem Maiorem cognominant lacum cum Ticini fonte, Luganum infra, & inferiùs Gauranum, & Monatium. subinde à Comi moenia blandissimum habet lacum Larium, à quo tam fœcundæ perenniter aspirant auræ, ac tot aliæ (vt suo loco dicetur) abundant gratiæ, & cum tanta frugum, etiam deliciofarum, & vinearum fertilitate; vt nullis inuideat littoralibus terris, nec Campaniæ felicitis benignitati. Post hunc ad quinquaginta superiùs millia pass. in montanis Idrius iacet lacus, in inferiori verò planicie inter Brixiam, ac Veronam se se exhibet Benacus. Lacus in cunctis historijs celeberrimus, qui centum circiter mill. pass. ambitu, amœnissimis Vallatus campis, & oppidis, æstu turbine, & tempestatibus mare ipsum æmulatur; claritate verò aquæ, (qui ab imis yadis totus glareæ est) vt nullis cedat fontibus, piscosissimus, ac piscium omnium, tam magnitudine, quàm bonitate cœu mare, vel certè optimorum abundans generibus, ac tantam inspirat in omnem regionem circumquaque cœli, ac naturæ gratiam, vt circà Benacum regio nec hortis Alcinoi, nec fabulose laudi cedat Hesperidum. Inter has prærogatiuas, quid dixerim de totius regionis huius dispositione, ac situ conspicuo ad vbertatem cunctarum rerum, & ad omnem vitæ mortalium salubritatem? quæ per totum apricis ad orientem-

Lacus
quinq; in
Transpadana
nis.
Idrius lacus.
Benacus.

A orientem, ad meridiem exposita collibus, plusq; centum exinde fluminibus irrigua est, in ipsum Padum, quorum halitu, atque humore tellus ipsa attemperatur, ac violentissimo ille simul impulsu in Adriaticum influit, vnde Rex fluminum à poetis, ac Eridanus à Græcis cognominatur, dignusq; hic videtur Maronis memoria, & qui pro eius vbertate sit recolendus, ex Georgicis libro IIII.

Padicurus.

*Eridanus, quo non alius per pingua cultu
In mare purpureum violentior influit amnis.*

Caput ergo Insubrium, atque harum terrarum Mediolanum est, auis meis antiquum solum. cuius ager quantum sub quadragesimo quarto in XLV. gradum extenditur, pinguibus vbique campis, ac apricis collibus habetur, ac exceptis deliciosis plantis, vt oliuetis & Citrijs, quæ regiones amant calidiores, cæterarum frugum copia, Pomarijs, ac vinis admodum abundat. Copiosis inquam si non generosis, ac mediocris roboris, & pro amplitudine agri varij generis: Nam qua parte in mediterraneas tendit terras, in Ticinensem, & aquis ferè spatijs in Nouariensem agrum, & inferius Vercellensem, & non minus ab oriente erga Laudum, & Comum extenditur; communia cum his habet vinorum genera. partim valida, fulua præsertim, ac rubra, sapore substringenti, & grato, & nonnulla cum his dulcia, & quæ Vernacias amulantur suauitate: partim verò, quæ superius ad montana vergunt colles, alba, & nigra, & paucifera proueniunt, ægrotantibus valde salubria. Quæ planè vinorum mediocritas continua est, quantum ad fines pertingit Italiæ, & circà Lacuum suorum

C oras. quæ quamquam loca ad Alpes attingunt Rhetias, ac frigidas; ob hoc cundum tamen, quem diximus aspectum, quem habent illa iuga in meridiem, ac repercussum simul radiorum solarium à salebris, ac montibus, adhibito præsertim idoneo illorum locorum cultu; sua non vacant vbertate vinorum, vel sola à Brigantijs montibus vinorum fecunditas, quadraginta circiter à Mediolano milliarijs, urbem ipsam, ac vniuersam aleret Insubrium regionem.

Brigantij vna.

B RIGANTII quamquam montana sit regio, & in extremo Italiæ, abundanter & vinis, & cunctis alijs naturæ gratijs amoeniores amulantur terras. Nam vinorum generositate, scintillanti rubore, ac saporis dignitate, propè lachrymam nobile vini genus superat, ac tanta copia ex lapidosi vinetis leguntur, vt lagenas cisternarum modo excavatas quotannis impleant, quæ subinde in vniuersam regionem, Mediolanum præcipuè, & in mediam vsque Germaniam coriaceis Vtris, curribusq; conuehantur cum multa laude. Vt mirandum sit in ipso Alpium rigore, vbi tamen natura tam vegetales ostendat vitreis suas: nisi quia pro diligenti colorum industria ferendis vinetis vegetiores eliguntur colles, & qui dum percussu solis incalescunt: sincero fruges, ac vites ipsas fouent succo, vitibus præsertim more Italico coniugatis, quæ vina gignunt purissima, ac validissima. Infrà verò Brigantij montes, circà Luganum Lacum, ac Ticini, Abduæ, ac Lambri fontes, mediocritas multa, ac pro humiditate Vallium, vinà quoque colunt varia naturæ, & aquosiora. Vndeque verò in totum, ex felicioribus locis, ac fluminibus innumera, ac generosa in suam metropolim in conuehantur vina: ita, vt Mediolanum, sicut cuncta, ac præciosarum mercium fertur in omnem Europam emporium opulentissimum, in communi prouerbio Italico sit, vt Alma Roma dicatur; vberissima Bononia, Mediolanum verò antecellat omnis.

*Proverbiū
Italicum.*

Ad Laudum vina.

TRANS Padum, & citra Mediolanum, æqualibus ferè spatijs xx. milliariorum à Ticino, & inferiùs à Crema, & Cremona Laudum hodie est, Lauda olim Pompeia Plin. ciuitas nobilissima, ac tellus quàm amplissimè patet ad Padi vsque ripas, quanquam arenosa, ductis tamen longissimè per canaliculos aquis, quaque parte irrigua, ac vberissima sit. quapropter pinguius per totum annum læta pascuis, lactis, & casei prouentu super omnem terram regionis huius ditissima habetur. Vinetis præterea passim confita, quæ circa Sancti Colombani amœnissimi cœnobij colles, summam obtinent in vinis suis generosis laudem, rubris primùm, helucolis, & nonnullis Vernacijs, & albis optimi generis. Quæ verò in subiectam se extendunt planiciem, hunc satis obtrinent fauorem ad mediocrem fecunditatem, quòd apertis vndeque campis à meridie, absiduo solis fouentur aspectu; & cum illa aquarum vberitate, refractis ab alia parte borealibus subter alpes flatibus, frugali per omne solum tempore gaudent, alendis plantis, & præsertim vitibus idoneo. Pulchra certis locis varietate, ac spectaculo; nam vites partim inter rigua sublata pergulis; partim verò, vbi se situ paulatim extollunt coniugata vineis amplissimis, vina producunt, si non magni roboris, admodum culta, ac sincera. Pro communi verò apparatu, quo vina circa Padum conficiuntur, nempe quæ simplici ebullitione in tinis vinarijs purgari solent: rutilo vtp̄lurimùm colore probantur, substantia, tenuiq; spiritu odorifera, aureis lancinantibus iucundè bullis. Sapore primis mensibus subdulci, ac leui suctu prædita, pauca dulcia, aut Vernaciola, alba nonnulla, & aquosa. Siquidem delectabilem in ipsa vindemia præ se ferunt dulcorem, qui ante vernum tempus maturescente magis vini substantia, synceriorum induit saporem. Participat & vuis, & vinis Pineolis, quas Ticinij proprias diximus, & in Placentinis ex aduerso collibus propagari, & pauca præter hæc habet ex selectis vuis albis subaustera, & clara, quæ olygophora amulantur, perdurantq; ad vsum ærotantium in totam ætatem.

*Pineolæ
vuis.*

Crema, & Cremona vina.

ALaudo viginti mill. pass. nec multo longiùs à Cremona, intercurrente post Addam amne Serio Crema est. quare eisdem ferè tenentur studijs circa pinguis rura, ac vinearum cultum. Immò non sine ambitione contendit Crema, pro frugali agro, quanquam angusto, vt quemadmodum se gloriari sentit, vnum esse ex quatuor Italiæ castris fama celeberrimis, Barleta in Apulia, Fabrianum in Picenis, Pratum in Tuscia, & ipsa Crema in Longobardis; sic & omni cultu agrorum, & vinearum haud facile cedit vicinæ Cremonæ. Quæ amplo, ac prædiuiti agro, non cremata, sed voce potius Hetrusca (vt incolæ volunt) & quasi Crema vna dicta videretur, & Hetruscorum olim, vt Comum, & alia complures in his Transpadanis terris, colonia. Sita verò eùm sit in ipsa statim sinistra Padi ripa, ac obuersa ex altera parte Placentiæ xxv. mill. pass. in superiorem regionem extensa longè, lateq; amplissimam colit planiciem, ac præter vineta in populneis edita, coniugatas maiori ex parte habet vineas. Catearum (vt moris est totius eius regionis, citrà, & vltra Padum) ob crebras inundationes, ac continuas in suos agros irrigationes aquarum; cerealibus potius, quàm vinis alendis est idonea: lætissimis propterea pascuis abundans, ita, vt certis annis ter, & quater demetere fœnum soliti sint. Vnde vites, ac vina, præsertim Cremæ tellus plurima gignit inualida, ideòq; coloni, quasi inuitam experti naturam, non adeo colendis vitibus adhibent studium, vinaq; communiter

Cremonæ,

- A** niter colligunt immatura, nec diu durare solita: ad frugales autem mensas, ex Laudo recipiunt electissima, sicut & ex Placentinis succosa pineola. Habent & alba nonnulla tenuia, quæ olygophora æmulantur antiquorum, ad ægrotantium vsum vtilissima, quæ communis in omnem superiorem regionem fœcunditas est.

Comi ad Lacum Larium vineta, & amœnitas.

- A** LTERA verò Tempe amœnissima, vel superans etiam hortos Hesperios, est lacus Larius, Comi in Insu-
 mine, Larius dictus est voce Hetrusca, quasi cæterorum lacuum princeps. Hetrusci enim (vt Car-
B to ex antiquioribus narrat historijs) dum Romanorum adhuc adolesceret Respublica, diu hanc regionem citrà, & vltra Padum tenuère, ac nobilem principem suo idiomate dixere Larum, sicut & Aruns, & Larones suas colonias, & nobiles homines. in qua & vrbes adhuc illorum reseruant nomina, Crema, Cremona, Mantua, Brixia, Verona. Comum quasi ornata vrbs, Vulturena Vallis, vbi & Volturnia olim oppidum, & à Laro lacus Larius, sicut & in extrema ora Hetruria, Amnem Larum dixere, quasi Lucumonum nomine, ac dominio honoratum. Nec emendicatas nunc de huius lacus dignitate sequor historias, sola excepta Pauli Iouij perspicacissimi nostro tempore historici attestazione; qui circa hunc lacum dedita opera nauigio peruagatus, singularem horum locorum descripsit topographiam. Quem centum, ac viginti milibus passuum circuitu (vt ipse dimensus est) nullis carere notauit coeli, aut naturæ gratijs: Aeris perenni temperie, cum situ locorum adeo disposito, vt inter montium vndique connexus, salubres per interualla pateant conuallium fauces, quæ se in amplam alicubi aperiunt planiciem, fontibus vndequeque, ac fluentis intercurrentibus, irrigantibusq; ex opportunis locis totam regionem. Taceo hinc excelsa montium, qui à boreali situ eminent cacumina: quorum vicini colles in coronæ speciem ipsum ambiunt lacum, cõpressisq; alicubi à summo apicibus, planicies præbent certis locis fœcundissimas, quæ crebra, ac sparsim habet oppida, peramœnas villas, cœnobîa, templa, munitas arces, miracula quorundam fontium super omnes terras. Et præter hæc, vt nihil illi deesse ad fœcunditatem, marmora in finitimis montibus narrant fodinas, prope
D Rhetias cautes, tam albi, quàm nigri ingentes, ferri alibi metalla, & crystalli naturalis sobolem pulchrè sexangulis lateribus elaborati. Vineta adhuc in ipsis collibus eminent, ac periucunda nemora, frugales arbores, exculti ad cerealia campi, horti, ac pulchra pomaria. quin iuga quoque ipsa apparent sponte naturæ vitibus confita, citreis, medicis malis, olæis, lauris, pinis, cupressis, fagis, platanis amplissimis conspicua, immò & salebrosa nemora aprorum, ac ceruorum venarum aptissima. Quibus vinorum generibus non abundant suo censu generosis? Alba recensentur, fulua, nigra, dulcia, clara, aquosa, & penè aqua instar diluta: & tamen robusta aliqua, vel sincera naturæ, quorum sat erit hoc loco recensere præcipua. A leua porissimum ora lacus, quam in fronte orientales, ac meridionales irradiant soles, vitiferi assurgunt colles, qui vina producunt satis valida. præsertim ad Trimetium pagum: à quo Grianæi vini præstantia. quo & in planis proximè ager fœcundus est, sicut & olæis, & alijs frugibus. Nec procul Caieta vicus ab edito, accliuq; in planiciem vsque situ, vberibus redimita vinetis, ac pomarijs, optimis celebratur vinis, ac ex vitibus creticis subdulci genere, ac sapore illi valde amulo. Hinc Aduncum nomine, ac leni flexu in lacum castellum, & affines huic viculi, Grabadona, & Damasi-
E in quorum æquabili post clium solo exculta habentur vineta. Proximè sub Leceno condensis arboribus complura sunt alia, ex quibus aquosa vina tenui
 lora

Lar, &
Larius.

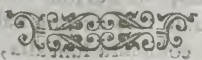
Vinorum
genera.

Trimetij,
& Gria-
næi.
Caietæ.
Adunci.
Grabado-
nis.
Damasi-
Leceni.

loræ proxima, ægris præcipuè expetuntur, ac medicorum consensu podagricis, & ex causa calida æstuosæ visceribus concedunt. Quidam verò Lecenianas vuas cum Grianeis prædictis, aut Varenianis permiscunt, quo nobili temperamento effervescente musto in tinis, vinum exprimitur quod delectabiles cum claritate, ac gustu præferebat vires, aureisq; emicans bullis, non etiam sitientes inuitat ad bibendum. Sub Varena autem mediocri oppido, vbi lacus scinditur erga meridiem, vinetis nihil generosius, nec hortis eius, aut pomarijs citreorum, ac prunorum iocundius. Proximè à Varena vicus, cui Belagio à gratis diuortijs nomen est, vina gignit preciosissima, alba Clarellis æmula, & Heluio-la purpureo splendore. & inter has Belanum vicus eisdem vinis percelebris. Est & Blenium paulo infra Plinianum fontem, quem à reciproco fluxu, ac refluxu omnes admirantur, oppidum celebre cultis admodum vineis, ac vini tenuis genere præditis, quod languentibus stomacho adeo gratum perhibetur, ac tantæ in usum ægrotantium famæ est, vt dilutis aqua vinis à medicis præferri soleat. Sunt & Liernæ, & Cultonij tam colles, quàm in planicie campi vitiferi, ac alijs frugibus diuites, citreis, atque oleis. Et Gessimia non longè pagus vino subaustero similiter mediocris roboris, & multi nominis. Nec omittenda Vulturenæ vallis amœnitas, per quam longè à Rhetiorum montanis Larius ipse insluit, quæ armentis potissimum, & vinis optimis ditissima, nec non pinguibus toto anno pascuis lætissima, cum sub Imperio Mediolanensi perpetuò extiterit, sapius ab ipsis Rhetijs occupata in historijs legitur.

In Bergomeni agro vina.

BERGOMVM, & Comum Orobiorum memoria conditas vrbes meminit Plinius, quod seu Græca, seu hetrusca sit voce nomen, gentium notat circa montes, *ὄρος τὸ ὄρεον, καὶ βίος*, degentes vitam, & quæ in montanis, & asperis habuerint diu locum, ac genus. Vnde tam situ, quàm aspectu coeli, cui subiaceret tellus erga Rhetios borealibus ventis exposita, quam à natura minus obtinuit fecunditatem, eam suppleuit exatissima hominum industria, qui adhibito cunctis in rebus studio, non mercimonijs modò, sed nostro potissimum tempore & excolendis scientijs, & agrorum culturæ, omnium ferè rerum abundant copia, vt nec vinorum generibus vllis vicinis cedant terris. Vbi verò in montanis non adeo pingui gaudet agro, diuites habent ferri mineras, & inter iuga sylvestres arbores, ac pascua pinguisima, à quorum tamen fronte conspicui magis ad meridiem colles, frugiferas colunt etiam vineas. Cæterum qua parte ager in amœnitatem se se extendit Italiæ, à Brembara sic dicta valle amœnissima, quæ à montanis secus dexterum Seris amnis populosa admodum habet castra, agrosq; ac vineta, collesq; fecundissimos in Addam vsque amnem; optimis omnia hæc loca abundant vinorum generibus, nigris, & albis, quæ ad annum maturantur, & ad decimum sincera perdurant. Supra & infra Brembatum castrum, Buriæ, Caluscum, Cingiola, Sotica nominibus: Et non minus à sinistra quæ tendit in Brixianum Calepina vallis, vbi Pedengum inter alia celebre est Muscatellis vinis: Trascherium, item vicus calidis balneis etiam celebris; Cenatum, Ganelobium, Grumellum, Genato Gandobio, & Cesana, vbi optimæ vernacioræ, & in quibus propagatis ex electissimo genere vitibus, Muscatella quoque legunt suauissima, & Græca suo genere ex quibus Mediolanò, & ex Germania non modicum referunt quæstum.



A

In Brixianis agris vina.

EA est naturæ generositas in producendis abundè vinis, ac locorum simul quorundam naturalis ad id dispositio; vt Brixia ager, ausim dicere, fecunditate cunctorum frugum, ac vinorum præ cæteris, reliquam superet Transpadanæ huius regionis vbertatem. Naturæ peculiarem indicat fauorem ciuitatis ipsius deductum à fecunditate nomen (vt nobiles quidam interpretantur historici) Brixia, à βριξιν, grauari, quod proprium apud Græcos de arboribus est, quæ onustæ, ac pendulis ramis pro grauitate fructuum sint, & βριξιν, menfas vino graues dixit Homerus Odyss. XIX. Vnde pro celebri vinorum fama carmen adducit Textor in epithetis.

B Brixia pampineas latissima munere Bacchi.

Adhæc situ, & amplitudine agri tellus vberima, quam geographi quinquaginta milliaria latitudine, vel etiam centum longitudine erga Rhetios continere metiuntur: centenis confertissima castris, vicis, ac opulentis oppidis, vocibus vtplurimum longobardicis, sicut & montibus, ac magnis multis fluminibus, fluentisq; Mella, & Ollio præsertim irrigata, & lacubus Sebino à dextris, ac Idro à sinistris, quibus ab aqua inditum à Græcis nomen, illorum indicat antiquum dominium, ac gentem. Montibus præterea ad iuga vsque Rhetia frugiferis, ac metallorum fodinis ditissimis, ferri præsertim, atque æris; ac cerealiū cum his, frugumq; aliarum, & vinorum tanta, ac tam generosa abundat

C copia, vt quot castra dixerim, tot ferè genera habeantur. Relinquo communia, & quæ in ciuitatis suburbanis abundant innumera, alba, fulua, ac rubra, Muscatella, & partim robusta, partim mediocris roboris, & domestica vernacia. Occidentali situ, qua Via Bergomum itur, vicus à dextris occurrit Collaticum, seu Callaltum verus, vbi electissima parantur Vernacia vina, colore; odore, sapore suauissima, & quæ Græcis Romanis æmula confortant cor hominis; quapropter cum magno quætu Mediolanum, & in Germaniam conuehantur, ac Romam aliquando cum summa laude. Eodem tractu in Francia

Collatii.

In Franc.
curta.Vin Grop-
pellium.

D rubicunda, ac Pineolis, quas supra diximus similes, quod Albanis & Ariciæ vinis æmulum, potentius, ac gustu admodum grato, in Germaniam similiter magnis curris, ac onustis vtris deuehi solet. Eodem collium tractu Sclaua vulgo appellant preciosa vina, Clarètis Gallicis æmula. exinde descensu ad sinistram in ampliorem planiciem, qua colliculi secus Ollium amnem in aspectum eminent Italiæ ad meridiem, famosa extant castra suis vinis, Padornum, Passaranum, Adornum, & quæ non longè ab Ollij ripis, Palazzolum, & Orbuscum vinis admodum generosis fecunda, colore ac sapore Lachrymæ. Sunt post has & duæ valles, Camonica amplissima, quæ ad oram Seuini Lacus, ac Rhetios attingit, multis excolta castris, ac collibus viniferis, & vallis à Sole ob

Sclauum.

Podarni.

In valle
Camonica
Val. à Sole

E cipuè Castello, ac Bormij collibus, colore similiter rubicundo, ac splendido sapore, ac tota substantia delectabili. Multæ quoque famæ est Gauardum castrum, in vinis, quæ producit generosa, vbi Nauilij amnis fontes, versus Idrium Lacum xx. mil. pass. influunt. In planis verò cum sint, ac minus solaribus radijs exposita castra, Bircipum, Brianum, Malignum, minus gignunt valida, & quæ non longè citrà eundem amnem sub castro Castanedulo, & vltra amnem sub Monte Claro, latissima Campania mediocria. In suburbanis verò Brixia collibus rubicunda, & grato primis mensibus dulcorè, vinaciolis similia, cæterum

Gauardi.

M. Clari.

sub

-1110115

In comita-
tibus.

sub ineuntis æstatis caloribus inualida, vel quæ permanent, ad vsum ægrotan-
tium habentur valde salubria. Multa relinquo sub dominij illustrium civium,
quorum exacta cura adhibita ad fœcundandas vineas, optima sub quocunque
genere prædictorum parantur vina, quæ suam singula merentur historiam.

In Mantuano vina.

Marmiro-
li amœni-
tas.

INFERIVS in Mantuano agro, per quindecim mill. pass. antequam Min-
cius amnis Padum incurreret, inuenta eius agri humilitate, quam situs non
tulerat fœcunditatem; fecit industria, ac Virgilij simul inclyta gloria, vt Man-
tua non adeo cederet amœnitate, ac frugalitate vicinis vrbibus. Quasi coacti
(vt tradunt historix) indigenæ in hæc loca paludosa habuere à prima sui origi-
ne tutum perfugium: commonuitq; ipsa Mincij lata effusio, vt resides in hume-
ctis locis aquæ, non modò fœcundas præstarent quoquoersum irrigationes in
suos agros; verumetiam ex influentibus vndecunque riguis, meditati sunt ex
eis miras præbere delicias. Posteris præsertim, ac nostris temporibus: quando
lautissimi eius ex Gonzaga familia Principes, ac inclytus hodie Dux Guilel-
mus, super omnem hominum solertiam, curauerunt, vt non vireta modò, lacus,
piscinas, ac fontes miris adornarent artificij aquarum, ad delicias, ad publicum
commodum, & ad omnem vsum, vnde culta, lata, ac vineta fierent vberrima;
sed agitatæ frequenti motu aquis, sicq; lenibus excitatis auris, ac deriuatis per
ampla emissaria illuuijs; ær vbique ambiens, deposita nebulosa qualitate lau-
dabilem indueret temperiem, ac per æstatē refrigeria præstaret valde salubria.
Cæterum solius Marmiroli opus, quod quasi alterum Mausoleum ad diuortia
Principum in ipsa Mincij dextera splendet, regales ædes, horti, fontes, viuaria,
amœnissima cum vuis, ac pomarijs, generosis viridaria, marmorea antiquita-
tum simulacra; tacere me potius suadent, quàm vt minimam partem hac per-
functoria narratione perstringens, tantam amœnitatem suis meritis fraudarem.
Nisi quia magnifici suburbij huius exemplo, excitati ad similem industriam in
amplissimo dominio coloni, exquisitam adhibentes agris suis, ac vinetis cultu-
ram, maximo abundant proventu rerum necessariarum ad vitam, frugum om-
ni genere, pretiosis inter alia vinis, ac ingenti peculio diuites. Vt mirum sit, quòd
ipsa vrbs populosissima cum sit, ac numerosa in toto eius dominio oppida, ca-
stra, atque pagi existant; æquabili tamen pretio tam vinorum, quàm omnis an-
nonæ copia multarum terrarum Italiæ superet fœcunditatem. Vinis præcipuè,
præter communia, & Muscatellis gaudent, & Trebulanis, & egregia Vernacia.
In quibus parandis & hæc laudabilis industria est: vt cum solo pluri ex parte
humido vineta confita sint, ac vina propterea gignant tenuia, ac aquosa, nec
puteales aquæ sint admodum laudabiles; in ora ex communi vsu, vel pauca at-
temperant aqua, ac sincera bibunt. abundant & externis multis, & ex Bena-
co generosis.

Circa Benacum lacum amœnitas, ac vina.

CONTRA Mincij cursum; vltra Mantuanum agrum xxv. circiter mill.
pass. sese aperit Benacus lacus, qui à Rhetijs vsque iugis, ipso Mincio in-
currente transfuehitur, ambitu quinquaginta mill. pass. vel amplius patet, ac à
sinistra quidem ora ad Brixianum, à dextera vero ascendenti ad Veronensem
attinet agrum, ac supernè à Tridento xx. circiter mill. pass. distat. Tellus, ac re-
gio vndique peramoena, quæ naturali situ à tergo Rhetijs vallata montibus, in
fronte verò Italiæ orientali, ac meridionali afflata halitu; & pro salubri simul,
quæ perennis ab ipso lacu aspirat aura: ex communi scriptorum consensu inter
amœnif-

A amœnissimas Italiae partes censetur, longæuæ (quod argumentum salubritatis, ac fecunditatis eius est) incolumisq; colonis suis vitæ. Nempe qui præter benignam cœli inclinationem, pro suarum aquarum bonitate, ac claritate nullis cedit fontibus, cumq; per totum alueum nuda lapillorum glareæ, ac mundissima scateat arena, aut eis micis splendida aqua, piscium copia nobilissimorum; ac suauitate abundat incomparabili. Qua materia & circumstantes ipsi lacui colles, à Rhetijs vsque, & quæ præterfuit in Veronensi agro Mincius, monsque præcipue Baldus, cuius alluit radices participant: fiuntq; propterea hæc terra, culta, ac pascua, necnon vineta, omnium rerum, ac optimorum vinorum prouentu frugalissima. Ac loca idcirco vndique confertissimis excolta oppidis, castris, ac pagis, omniq; cultu ornata conspiciuntur, quæ pulchrè ipsum lacum coronant, ac numerosa viginti, vel plura, vinorum prouentu præcipue famæ inclytæ vsque in intimam Germaniam, olais, ac melle, lanisq; egregijs ditissima, præclaram præbent historiae materiam. Primum verò à Metropoli Veronæ, vniuersi pro cunctis cum satis esse deberet exemplum, vinorum in antiquis historijs celeberrimum; subnectenda erunt & nostri temporis aliqua forsitan generosiora.

Generosa in agro Veronensi frugum, ac vinorum natura.

AGRICULT. Veronensis non in vinis modò, ac frugibus optimis gignendis vetusta laus est, verum etiam tot aliæ simul naturæ dotes eius augent nobilitatem, vt quanquam cedat nonnullis Italiae urbibus, amplitudine, dignitate, propagatò vltra montes, vel trans marinas imperio; innumerabiles tamen prærogatiuæ reddunt hanc inter ceteras Italiae vrbes celeberrimam: vetustissima origine, à Thebanis vsque Græcis, & Hetruscorum postea dominio, Romanorum sub maiestate illa fauore, sanctissimæ religionis, totq; eius vrbs sanctorum cultu, præclaris omni tempore suorum ciuium & domi, & militiae gestis, egregijs in omni doctrinarum genere ingenijs: in quibus gratijs cum & nostro tempore perseueret illustis, superbissimum præter hæc Romani instar Colosseï amphitheatrum, spectatæ eius dignitatis ab antiquis perennem præbet memoriam. Agri inquam incomparabiles prærogatiuæ, benignitas super cætera aëris, fontium, fluminum, & lacuum perpetua amœnitas, montium, agrorum, collium, vinearumq; vberissima fecunditas. inter quæ latissima pascua, arborum etiã exoticarum nemora, citriorum, olæarum, plantarum medicinalium prouentus, balnearum, & aquarum medicatarum mira salubritas: ciuium insuper, ac colonorum summa industria, eaq; vt dixi, antiqua, ac hæreditaria cum fuerint in agris etiam colendis studia; vel sola in vinis præclara memoria, vini Rhetij, & Acinatij tantæ olim famæ apud scriptores celebritas, certum præbet nobis argumentum, quod Veronæ tellus generosis gignendis vinis fuerit omni sæculo, sitq; hodie (vt in suis dicemus historijs) vberissima.

De Acinatio antiquorum, & Vernaciolis vinis in Veronensi agro.

EACINATIVUM vinum in Veronensi agro mirificis suo tempore celebrat laudibus Cassiodorus, variarum lectionum scriptor libro XII. cap. IIII. Acinativum id lego apud Vlpianum Iurisconsultum. C. de legatis. ex acinis sci licet vuarum confectum, & quasi integris adhuc vuvis, illachrymantibusq; pretiosum liquorem: quod vinum vti dignum mensis regalibus (vt idem affectatè describit) non calcibus conculcatum, nec vlla sordium admistione fucatum:

T t

sed

Protropœ.

sed quale Protropum descripsimus primo libro ex Græcis auctoribus, & Columella, primum ex vuis spontè defluens vinum. Idq; in Veronensi (inquit) præcipuum. Qua laude hætenus contenta sit hæc ciuitas, & Italia (vt idem subiungit) nam eiusmodi vini naturam, cum dubium non sit adhuc in agro Veronensi perseverare, vel mutatum potius nomen, & illum cultum, quemadmodum & res ipsæ mutantur, & vina præ cæteris adeo mutata legimus, ac vario cultu saltem condiri. Propemodum verò alludit id Acinatium nomen ad Vinaciolum nuncupatum nostro tempore, vt ex acinis, scilicet vel vinaceis adhuc

Vinaciolū

integris exciperetur: quale in Veronensi agro præcipuum fit, & circà lacum Benacum, in collibus præsertim, quas circà Salodij vallem descripsimus amoenissimos, vinorumq; hoc in genere ex Groperijs (vt vocant) vuis fecundissimos, sapore inter austeram, & amabile misto, & cum delectabili ad gustum punctione ex ebullitione cum illis granis acquisita. Quanquam nigra illa describuntur à Cassiodoro, & cum purpura gratia, cum dulcedinis ineffabili suauitate, ac violaceo colore nectaris; hæc hodie alba plurima, vel ex nigris vuis, illachrymante tamen liquore albo. Variat & modus, tanta fuit semper in humanis studijs inconstantia, illa ab autumno lectis vuis, resupinisq; & suspensis in pergula domestica, donec sub intempesta hyeme rigerent (quemadmodum deceret tantam vini nobilitatem) deflueretq; cruentus liquor purpura potabili. Hic hodie expresso multo, eoq; per qualum linteam, saccum illi vocant, suspensum excolato, in dolum excipitur liquor purissimus; ad alterum mensem potabilis, gustu, vt diximus, delectabili, ac lancinante linguam gratissimo. quem cultū, notabile est, & in Trebulanis seruari similem. Quod idcirco non tam robore nobile fit, quàm sinceritate, vt, quod ritè paratū sit, & tēpestare annua illi idonea, ad tertium annum perseveret cum multa laude, & in alienas etiā terras venale, ac pretiosum.

Colata vna.

Vina Rhetia olim in Veronensi.

Lib. 14.
cap. 2.

Virgil.

Fracastor.

RHETICAS vites, & ex eis Rhetia vina celebrat Plinius in Veronensi, quo planè patet (vt Strabo meminit) Rhetiam regionem ad hanc Italiæ partem pertinere, quæ Veronam, Vulturenos, & Comum contineret, ex quorum montium radicibus, qui Italiam respiciunt amoenitatem, id nobile vinum legeretur. Fertur autem à Rheto primùm sic dicta Hetruscorum rege antiquissimo, (vt ex Catonis antiquitatibus colligitur) quorum postea dominio à Gallis Boijs expulso, Galliæ Transpadanæ subiit nomen, & demum à Longobardis Lombardia. Extenditur autem eadem nominatio & vltra Alpes ad Vindelicos, hac distinctione, vt hæc Rhetia superior, illa inferior cognominetur. Rhetias ergo vites in Veronensi hac laude celebravit Plinius, quod nobilium domibus fecundæ essent, & temperatis propagarentur locis, non alibi. de quarum sinceritate in vinis, ac robore, (subdit) in Veronensi vina Rhetia Falernis tantum posthabita Virgilio, eo scilicet carmine in Georgicis.

Rhetia, nec cellis ideo contende Falernis.

Quem imitatus Hieronymus Fracastoreus in sua eleganti Syphilide libro 11. vinis, ac rebus patrijs celebrandis, sic cecinit.

Non fumosa mero spumantia pocula Baccho
Qualia Cyrnei colles, campi; Falerni,
Et Pacinus ager mittunt: aut qualia nostris
Rhetica dat paruo de collibus vuaracemo.

Specie autem (vt conijcere licet) aliqua ex prædictis generosis fuisse videntur, præsertim quæ temperatis (dicebat Plinius) locis prouenirent. quemadmodum post

A post iuga Rhetia Salodij vallem nostro tempore scimus amœnissimam, & apri-
cis à capite Benaci collibus egregiam obtinere temperiem, ac vinis propterea
optimis esse fecundissimam. de quibus iam tempestiuè dicendum est.

Montis Baldi in Veronensi amœnitas.

SI Villa Italiae regio celebratur, præclarum Natura suæ solertiae præbet spe-
ctaculum in hac, circa Lacum Benacum, & Montis Baldi regione omni
sui parte contemplabili. In qua videtur secum quodammodo contendisse na-
tura, an maiorem in Lacu amœnitatem, an in Monte Baldo, qui ipsi incumbit,
frugalitatem, vel potius vt incomparabiles, vtrinque præstaret gratias. Pul-
Bcherrimum id sanè spectaculum, admirabile verò in hac mundi, ac rerum di-
stributione naturæ opus, qui velit, plenè contemplari poterit ex recenti
Montis Baldi descriptione egregij viri Francisci Calceolarij Veronensis ad
Campanam auream seplasiarij solertissimi. Ex cuius scriptis, ac monumentis
dum contemplor equidem Benaci Lacus, & Montis Baldi simul amœnitatem,
quem ingenio equidem desiderio desideravi diu, si per ætatem licuisset, secum
peruagari, ac tot naturæ in eo rerum, ac plantarum patrata miracula perlustre-
re; iam compos voti huius videor vtcumque factus, explicatissimum eius ad
Montem Baldum legens Itinerarium. In quo dum visus sum ex ipsius altis su-
percilijs, tamquam de specula cœlum, & subiectas terras speculari: immò &
qui altitudine è sublimioribus iugis (dictū mirum) subiectas sub se relinquat
Cnubes, vt sapè ex eis imbres, coruscationes, tonitrua, ac bombos ex audire
contigerit, sereno alioque superiùs cœlo: vtque serenis similiter diebus dele-
ctabili, adeoq; vario spectaculo, licet hinc vsque in urbem Veronam xx. milli-
pass. spatio, hinc verò illabentem ex Rhetijs montibus Athesim, hinc Mincium
Mantuum, Ferrariam, ac Patauium vsque conspiciere, & cum his amplissias à
dextris, & à sinistris planicies, supinos colles, tot oppidis, totq; opulentis ca-
stris, ac aruis conspicuos: cum tanta magni Lacus venustate, Insulas, in eo,
aut peninsulas, navigationes, piscationes, varia colonorum opera sub oculos
ponens, ornamenta admiratus vtrinque littorum, tot confita passim viridaria,
citreis, pomarijs, myrtetis, Lauretis: In nemorosis verò magis condensas le-
gens sylvas, venustas abietes, altissimas Larices platanos fagos, pinus, robustas
Dquercus: & in secessu perampla pascua, ac prata, quæ fontibus vsque quaque
riuisq; limpidiissimarum aquarum irrigata appareant. Iam quæ nam alia inquam
potuit esse tot adeo decantata encomijs Thessala Tempe, præ Montis Baldi, &
Benaci cum eo Lacus, ac tot aliorum locorum amœnitate; in quibus visum est
cœlum, & natura, hoc quasi elegisse totius Italiae compendium, in quo cun-
ctas suas elargita sit diuitias, ac innumerabiles adeo gratias? Neque hic impu-
tari velim, qui à suscepta materia in tantum pelagus, & in ipsam quasi Benaci
tēpestatem inciderim; quin immò (ingenuè fateor) nisi tanti subiecti tuerer digni-
tate, quæ allicit etiam inuitos ad hæc legendū, iam videor obscurasse potius, quàm
prosequutus esse tantam naturæ generositatem. Nec mons iste mirabilis ge-
nuinis suis, inter alias gratias caret vinetis. mitto quæ decliues cum tantis de-
Elicijs adornant colles, qui circum radices vndique montis pulcherrimè exul-
tant, totq; recessita taceo littorum, ac conuallium uineta frugalissima. Et in
ipsius montis recessu certis locis noluit natura Montem Baldum hoc quoque
Bacchi munere destitutum: dum uiniferas circa acclines colles produxit vites,
easq; ut sponte naturæ, si cultus adhiberetur, uberrimas. atque hinc descen-
dens maiora mihi superesse uideo, quæ iuxta eandem oram in descriptione ui-
norum Salodij percuram.

In ora Salodij vallis, iuxta Benacum vina.

ORA Salodij vallis, quæ vulgò à Salò nominatur, vltra Idrum, quem in Brixiano meminimus Lacum, & ad Benaci vsque superiorem ripam, in aspectu ad orientem Solem, ac meridiem xxv. mill. pass. extenditur: cum ipsa verò Benaci felicissima aura, summam obtinet amœnitatis, ac fœcunditatis laudem. In quam ipse Lacus longo recessu ad quinque circiter millia pass. se insinuat, ac oppositis à Boreali algore altis rupibus, lenissimam, ac perpetui veris instar, concipit ab vniuersa illa regione temperiem. Quapropter qui ex media conualle ex utroque latere assurgunt colles, trium milliariū, vel paulo minus intervallo, frugiferis confiti arboribus, ac vinetis, confertimq; passim villis, templis, atque riguis conspicui; cœu virens vtrinque scena pulchrum faciunt adnauigantibus spectaculum. In quibus non mirum cedri, pomæ auræ, oleæ, ficus, ac vina tam felici prouentu abundant, nigra præcipuè, atque flaua, vel aurco potius nitore splendida, sapore syncero, ac spiritu adeo valida; vt in finitimas vndique terras, Bononiam, Venetias, Patauium, & vsque in Germaniæ fines vtris vinarijs conuehantur. Sub decliuibus statim collibus, qui à capite ipsi Benaco incumbunt, Sclauum, quod iam in Brixianis meminimus, generosum vini genus progenit: rutilo splendore, ac succoso gustu delectabile, per æstatem etiam syncerum manens. qua parte autem colles resupino cliuo in ipsum declinant lacum, vbi vireta pulchris confita cedris, atque pomarijs longo ordine suauissimum spirant odorem; vinum, quod Greppellium diximus gignitur multæ laudis, saturo magis colore, & quod validi roboris inditum est, sub æstatis calore acquirit maturitatem. Hinc occidentali situ colles, qui & meridianam ab ipso Lacu concipit auram, præcipuè iuxta castrum Garranum, & Triuiolum quoddam peculiare fit vinum, quod propensum ad ebrietatem, iocosa eius noxæ significatione Albamattum vulgo dicitur: flauum ac aureo substantiæ nitore, suauè quidem gustu, nec fumoso statim potu, nisi cum paulopost qui potauerint stolidos reddit, ac dementes. eodem cognomento, ac vitio sub castro Portesio oritur, ac Sancti Felicis, in conuicinisq; alijs ad meridiem locis, quæ validiora, & ad alterum transeunt annum. Alba præter hæc vernacia, quæ ex diuersis circa Salodij collibus leguntur, eaque satis valida: sicut & ad Defensanum nobile oppidum, sic forsitan dictum, quod eius vinum dementes, vel insensatos reddat bibentes. cum grata, quæ gustum vellicat punitione, ac substantia admodum sincera, vt inter alia, quæ in Germaniam conuehantur, hoc egregiam obtineat laudem. Sunt & Trebulana electissima in Defensano præcipuè, & Pescheria, vsque ad Gardam oppidum, quod & lacui postea dedit nomen. hæcq; duplici genere vnum quidem Muscatelli æmulum, alterum verò potentius, vel Cretico vino adsimile, aureum substantia, limpidum, exultansq; bullis, ac perenne fit ad tertium annum. His vicina, & omnibus naturæ gratijs ornata Sirmio, ac decantata suo lare Catullo proprio illo epigramate.

*Peninsularum Sirmio, insularumq; O cello.
Salue ò venusta Sirmio, atque hero gaude.*

Vinaccola in Patauino, & Vicentino.

EADEM fœcunditas, ac idem genus in Pantauinum vsque pertinet, & Vicentinum egrum. In Patauinis vinctis, asseruit mihi Hieronymus Cardanus communem esse prouentum vernaciolæ vini: quod album, & tamen ex vuis nigis, non compressis funditur, ac crudum in vsu est. Hæc tamen subdit vina,

- A** vina, in his locis potentiora sunt, ob idq; visceribus omnibus, & capiti noxia: inuentiuntur enim vinaciolam gustu, ceterum virtute plurimum distant. Alio verò apparatu vuarum, quæ in Bononienli sunt, ex vuis inquit, non recentibus, sed tamen integris acinis, hoc est repositis diu in vimineis cratibus, ac subditis paleis, donec rigeant (vbi dictum est) iucunda gustui, dulcia, & clara, & quæ diutius seruant dulcedinem. Vel acescunt potius quam conturbentur. è diuerso, in Mediolanensi agro: vbi in cumulos compositis vuis, vt sic occulto calore maturentur, frequenter idcirco vina ob aduentitium, quem conceperint calorem perturbantur, mucescuntque. Vicentinus autem ager medium obtinet situm, ac naturam inter Patauium, & Veronam: nempe qui per totum lenibus ad solem exponitur colliculis, in quibus vina gignuntur sincera, & eiusmodi Vinaciolæ optimæ. Sicut & in Patauino, quæ maximè parte vineta radices subeunt Euganeorum collium, nobilissimas colligi attestatus est mihi per litteras Mercurialis. ob soli potissimum, vt ego reor naturam, quod sulphureo fomite, totq; calidarum circa illos montes aquarum halitu perfatur, ac foecundandis propterea vinis diximus esse admodum idoneum.

In Bonon.

In Vicentino.

In Tridentino agro vina, & ultra Montes.

- D**IVISAE arboribus patriæ (vt poëta inquit) ac speciale non dubiè discrimen naturæ est; gignendis similiter vitibus, ac alijs frugibus, vt vberim in alijs terris, parèe in alijs abundant. Verum ex prædictis hæcenus exemplis, ac singularibus terrarum, ac vinorum historijs planè constar arbitror, quod hæc duo præcipuè, Sol & ipse situs terrarum optimæ sint foecundandis vineis causæ. Quare in extremis his finibus, quæ ex montibus Rhetijs in Germaniam transitur, incipit non mirum vinorum natura exolescere. & in agro Tridentino, vbi Matthiolo teste, montes asperi, ac nemorosi, abiete, Larice, pina, ac picca, alijsq; glandiferis arboribus ad contignationes ædium, & ad naues instruendas abundant: & Anania Vallis celeberrima medicinalibus plantis, atque herbis habetur. cum his vbi supini colles, ac cultæ in fronte Italiæ conspicuum habent solem; & vina quidem producunt communia, & in multa copia. Ex inde ad borealem situm cum labrusca gignantur, & oenanthina sub acerba proueniant vina: nihilominus, ultra Tridentum, nec longe ab Athesis fontibus, vbi Sarca rapidus amnis in ipsum incurrit Athesim, sub Sirentino oppido amœnissima occurrit vallis, quæ confertissimis ob foecunditatem exulta castris, ac vicis, quamquam ipso amne incurrente vastas sæpè sæpius patitur inundationes; mirum tamen vtrinque à conualle spectaculum præbet vinearum longo ordine, vt nec Italiæ inuideant amœnitati, sinceritate vinorum, & tantæ copię: vt vicina Germania, ac Enoportes prima Vindelicorum vrbs, quæ Ispruc posteris dicta est, non alijs ferè vtantur vinis.

Montium fecunditas

Anania Vallis.

Sirentina Vallis.

In Cenetenfi agro vina, & in Venetis.

- E** IN Venetis regione Cenetenfi ciuitas, vbi Accedum ponitur à Ptolemæo, quamquam post longas bellorum strages, in varios vicatim restituta sit pagos; pro dignitate tamen episcopali, ac sæculari sub eadem sede dominio; adhuc antiquam præsefert Urbanitatem. In ipsa verò agri amplitudine, quæ secus Liueniæ amnis cursum, erga Venetias in orientem, ac meridiem xxxv. mill. pass. protenditur; perenni solis, ac eius maris gaudet aura, cultas passim habet villas, ac vineta, quæ vinis abundant communibus, ac cæterarum frugum mediocri copia. Eadem verò naturæ, ac locorum dispensatione, qua in Tridentino notauimus, peramœnas in sua diœcesi, nec longe habet valles; vnam

ynam quidem sub Sacile oppido præcipuam, alteram verò proximam, vulgo A
Serraualem; quæ populosis ambæ oppidis, hanc obtinuerunt à natura gratiam,
vt situ vario collium, conualliumq; pro intercurrentibus fontium, ac Lacunarum
claris irrigationibus, & pro soli ipsius proprietate, vnas producant generosas
optimasq; alias fruges, & olei copiam. In vinis autem cum hæc loca vberri-
mos habeant prouentus Venetijs, & in omnes Taruifinæ Marchiæ terras, &
vsque in Germaniam; hoc maius illis additum prærogatiuum, quod à Sciuolo
hinc oppido scimus vina ad urbem vsque Romam mitti consueuisse ad Paulum
III. & alios Summos Pontifices, ab Episcopo Cenetenfi della Turre nuncupa-
to. hæc præcipuè laude, quod Federicus III. Imp. sanitatem his maximè vi-
nis referre solebat acceptam. Cultum verò in his seruant, quam in Patavinis,
ac vicinis Taruifinis communiter habetur: B

In Taruifino agro vina.

A MOENITATEM Taruifini agri, simul atque ciuitatis eius cultum,
id satis arguit: quod Vniuersa hæc regio citrà iuga Rhetia, ad supremum
vsque sinus Adriatici marginem, quando adhuc non erant, vel in cunabilis
essent inclytæ Venetiæ, post Barbararum Gentium irruptiones, ab ipsa tunc
primariæ vrbis dignitate, Marchia Triuifana fuerit cognominata. Vel non
alia mihi querenda erunt attestations, nisi ex eleganti conuiuio, quod noui-
ssimè Bartholomeus Burchelatus hinc oriundus nobilis Medicus, cum multa
eruditione conscripsit, resq; patrias obiter commemorans, aperuisse videtur,
& sibi, & alijs viam ad historiam. Nempe quæ hodie in illo splendore, ac vi-
cinitate suæ metropolis Venetiarum, ac ex frequenti per eam comœatu gen-
tium ab Ultramontanis, & ex oriente nationibus in Italiam illustrata, nobili-
bus ornata ciuibus, studiosis in omni genere doctrinarum viris, & ipso cultu
tam ciuitatis, quam agrorum, ac vinearum fecunditate splendeat. In hac,
inquit ille, planicie, nostra tellus cum dulcia non proferat vina, ac pingui solo
prædita sit, crassius gignit mustum: ceterum Silo incurrente per eam amne, ob
assiduas circumsecus aquarum irrigationes, vberriima cunctarum frugum, ac
vinorum tam bonitate, quam copia habetur. Alba vina, ac benè purgata bre-
uibus collibus producit valida: Vernacias autem vniuersæ illi regioni commu-
nes edit rubras, subausteras potius, quam dulces, ac succoso gustu gratas, sed
dulcium à vicino oppido Montis Bellonij frequentem habet prouentum. In D
ipsa verò planicie, quam propterea Campaniam vocant, sicut per Terraleum
vocatam agrum extrà Altinam portam, lata occurrunt pascua cum irriguis se-
cus fontibus alendis gregibus pinguißima, ac ampla seorsum aura, ceteraleum
admodum, ac tritici præcipuè generis frugifera, quam à calua, & sine aristulis
spica, rectè Caluifiam in Picenis cognominari diximus, antiquis & Plinio
Siliginem, ex qua panis conficitur, candore, ac leuitate suauissimus.

Aquileia olim, ac aliarum Terrarum in Foro Iulio frugalitas.

P O S T Taruifium, transeo reliquas Venetiæ terras, similiter frugales,
Vtinum, Feltrium, Concordiam, Tergestum, & ultra Timauum am-
nem, vetustam Aquileiam. quam rectè patritij Veneti, vnde primum habue-
runt locum, ac gentem, Patriam nominant. De cuius nobilitate, ac naturali
fitu vbertate, cum in fronte ad orientalem spectet plagam, ac in meridiem de-
clinat, à tergo autem ad Noricos vsque per iuga Rhetia perpetuis contra bo-
realem situm se extollat collibus; duo præcipua antiquæ eius opulentiae, ac
vbertatis etiam gignendis vinis præbet exempla. Primum ab assidua in hac
provincia Iulij Cæsaris statione, vnde illi nomen Forum Iulij, quod posteris
deflexa parum voce, Friuli dicta est, vbi forum scilicet, ac iura ad expeditio-
nes

Genera.

Patria Ve-
netorum.

- A** nes tunc Germanicas, & Pannonias haberet commodissimas. Et postea Augusti, qui per id tempus, Suetonio teste, Aquileiæ delectatus amœnitatē, eam cum vxore Liuia diu incoluit: ac dum delectus in ea habere militares; mirificis ciuitatem, & agrum coluit ornamentis, fontibus, gratis diuortijs, Theatris, ac Palestris. De quarum magnificentia non obscura adhuc manent vestigia, & nobiliū inter alia municipiorū circā eam monumenta (vt Ioannes Candidus de rebus Aquileiæ scribit) quæ ciuium illorum Romanorum retinent nomina, Antonianum, Pipirianum, Tyberianum, Horatianum, Iulianum, Manlianum, ac eiusmodi digita cognomina, quorum & in Picens multa commemorauimus similia. Alterum argumentum fumitur ab ipsis illustrium olim locorum, ac ciuitatum ruinis: in quam videlicet primam Italiæ oram amœnissimam, tumultuariē Barbararum nationum irruerit impetus, tantasq; intulerit strages, vt vix locorum, aut nominum aliqua remaneant vestigia. Tribus annis Aquileiam, tradunt historiæ, grauem passam obsidionem ab Hunnis, expugnatam tandem, ac dirutam. Cæterum proprius Aquileiæ vrbis situs, ac naturalis agri eius dispositio, quæ Neapolitanæ vrbis situm, ac Campaniæ felicis æmulatur amœnitatem: cum ab oriente solis aspectu, marina autem à meridie foueatur aura, iugiterq; ex supinis collibus, perq; eorum conualles incurrentibus irroretur riguis; hæc planè argumenta præbet non vulgaria; hanc Aquileiæ terram cum Campaniæ Neapolitanæ felicitate contendisse, & quòd Liuia Augusta his primum in Aquileiæ agro frugibus, ac vinis, nec non generosis sub Pucino oppido vinis delectata, perennem illis in historijs reliquerit gloriam, quam præsertim fœcunditatem loca illa adhuc seruare accepimus, cultis passim, ac sponte natis citrijs, lauris, olæis, ac vineis, vbi præsertim coloni non desit industria valde conspicua.

Forū Iulij
nunc Fri-
uoli.

In Vineola Marchionatu vina, ac frugalitas.

- D** E mira fœcunditate inter edita Appennini iuga, multæ diuersis locis adductæ sunt causæ, à situ in apricis, ac collibus, à faucibus apertis conuallium, à fluminum incurfu, & à diligenti præter cætera incolarum cultu. Præcipuas hac causas spectare licet in frugalissima Vineola regione: quæ in medijs Appennini, à sinistris quidem Viæ Aemiliæ, triginta circiter millia pass. à Bononiensi agro, paulo minus à Mutinensi, Panaro in Padum incurrente amne, quin immo, & in Mutinensi connumeratur agro; amplissima pater planicie, colliculis opportune, ac riguis intersepta, vsque ad Ligurum fines extenditur. Quo spatium, atque ambitu circiter quadraginta miliariorum, decem, & septem continet munita oppida, ac castra, ac ipsam in primis Metropolim. Quam putant antiquiores historiæ distam Neuiolam, & inde deductum posteris Vineolæ nomen, quapropter vitem pro patrijs insignibus habet viniferā; Marchionatus nostro tēpore dignitate ornata, & sub Illustri Iacobi Boncompagni ditione, quem & Soræ Ducem diximus, omnium rerum gaudet cultu, & pretiosorum potissimum vinorum prouentu nobilis; & quæ rara in medijs Appennini frugalitas est, olæas inter cæteras frugum, atque arborum species producit pinguiissimas: quod nec mirum, quia totus ille tractus montium, à Lunigiana, & Petra mala, quæ vltra Florentiam transitur Bononiam, vsque ad aquas Porrentanas calidas, & Mutinenses vlteriùs colles; subiectam vbique solum subterranei fomitibus continent materiam, ac calidis prægnans vaporibus, nec longe, à Vineola Mōs Gibiūs oleo naturali scatet Petroleo, quod subiectā passim impinguat, terram, fouetq; vegetali humore frugum propagines ad maiorem fœcunditatem. Vbertatem verò præcipuam obtinet in vineis, ac generosis vinis, quæ gignit tam limpido rubore, per simplicem in tinis vinarijs ebullitionē, qui cultus in omnem circā Padum regionem est communissimus; quàm alba plurima, & quod propriè Albanum vocant, vitibus (vt aiunt) ex Albanis Campaniæ huic propagatis.

Neuiola.

Genera
vinorum.
Albanum
Vineolæ.

Alterum,

Tuscan.
Trebullan.

Alterum, quod Tusculum dicunt, ex Tuscia delatis. Et tertium præ ceteris Trebulanum electissimum, quod naturali vigore, ac robore, Trebullanis circa Arnū præstantius, consueverant vinitores (ut accepi) admixta puræ aquæ in tinas portione attemperare (aquæ & in Albanis morè seruari diximus) sicq; conficiunt suauis, quod tamen vltra æstate, & toto anno perdurat syncerissimum.

Pucinum vinum, & alia in Istria.

Arnum.

EXTREMA hanc Italiæ regionem, vltra Aquileiā, peninsulamq; ponit Plin. Istriam lib. 11. c. 11. quæ in Hadriaticum protensa, ac in Phanaticū rediēs sinum, CL. mil. pass. implet. Præter populosissimas olim in ea vrbes, quarū adhuc tam vasta apparent vestigia: satis hodie iuniores geographi attestantur, Ioan. Candidus de rebus Aquileiæ, & Leander Albertus de rebus Italiæ, fecundissimā esse regionem, benignitate aëris saluberrimā, diffusimāq; sæpe cetera terram omni genere metallorū, auri in ea haberi fodinas, argenti, hydrargyri vomicas ad hydriam castrum idcirco nuncupatum, & Tulminiū, ad hæc Ferri atq; Plūbi mineras vltra Iuliā Primiesio monte, in super & marmorū lapidicinas varij generis, candidi, nigri, rubri, lazuleis maculis, quæ nō mirum (ut in libris de terrestrium natura demonstrauimus) eorundem metallorum, ac vaporum terrestriū soboles sunt, naturalēq; indicant ex eis frugū, atq; etiam vinorum fecunditatē.

Plin.

Quemadmodum celeberrimum Plinio teste, & nostris tēporibus in castro Istriæ Pucinū vinū est, quod in primis magno honore, ac Romana dignatū ciuitate idē meminit lib. 11. c. 11. de generosis vinis. Liviū Augustæ exemplo, quæ octoginta duos annos vitæ Pucino vino tulisset acceptos: Gignitur inquit, in sinu Hadriatici maris, non procul à Timaſio fonte, laxeo colle, maritimo afflatu, paucas coquendo (seu reddendo) amphoras, idest, exiqui prouentus, non aquosum, nec aliud aptius medicamentis iudicatur. Hoc esse crediderim, quod Græcis minus

Pictanon
vinum.

laudibus Pictanō appellauerūt, & Hadriatico sinu. hæc ille. Cuius adhuc extat Pucinū castellū, in lapidie parte Ptolemæo, quæ inter Aquileiā, & Iustinopolim; quæ caput Istriæ apud posteros, comprehensa est; præstat & vini eius genus, ut idē Candidus meminit, quod in illiū Venetias, & vsq; in Germaniā conuehi solet, & preciosum habetur. Recenti etiam inquit, memoria Federici Bauari Caesaris celebre, qui dum iuxta Noricos diutinam habens stationem, præcipuam retulit huic vino laudem, quod tam incolumem, ac longuam dixerit vitam. Inuentūq; eius vini dolium sub Spelunca quadam centum annorum; pro cælesti quodā poculo seruari iussit, ac selecta quotannis ex eo amphora ad ægotantiū vsū, tantūdem puri multi superinfundi solitū, ac eadē laude diu perseverasse electissimū.

Qualitates

Equidē verò, ut ex indigenis illis accepi, cedit id robore Cretico vino, & nostrati Græco: ceterū pro sua naturali synceritate, ac specie cōmendari, fuluo nitens colore, odorū, blandum substantia, ori, ac stomacho gratum. Ex quibus & nutriens admodum esse conijcitur, tenuium partium, aperiens obstructions, ac vri næ vias, & in antidotis ex prædicta Plinij auctoritate commendandū. Cum Clarcello potius comparandū: nam Pucinā vuā, quam idē Plinius ca. 11. 1. notauit omnium nigerrimā, à Pucinis quidem claris diuersum reor fuisse genus. Sicut & de alio vini genere tradunt in his finibus ad Rosacium castrū, quod hodie non minus pretiosum in Germaniam deferitur, & in Bohemiam, Falerno, ut aiunt, ad simile, vnde pro amplissimo Sancti Benedicti cœnobio illi vicino admodū esse celebre, & in Imperiali etiam mensa multæ laudis. Cæterum eandem fecunditatē tam vinorum, quā reliquarū frugū in proximo Illyrio, & in Dalmatia reperiri accepimus, pro situ eius littoris scopuloso passim, & aprico, nec dissimile in versuram vsq; Ionij maris mediterranei littoribus, quæ alijs scriptoribus relinqueamus, ac finem huic parti de Italiæ vinis imponemus.

Pucina
vuā.
Rosacium
vinum.

LIBRI SEXTI FINIS.

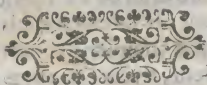
DE



NATVRALI VINORVM HISTORIA

ANDREAE BACCII ELPIDIANI MEDICI
ATQVE PHILOSOPHI, CIVIS ROMANI.

LIBER SEPTIMVS.



*In quo de vinis externis, & de factitijs, deq; Rheno, Gallia,
& Hispania vinis compendiaria tractatio fit.*

A



X præcipuis, quæ hæcenus descripsimus vinorum hi-
storij in vniuersa Italia, si consideremus quot alia ge-
nera relicta sint, quæ vel incognita, vel indicta nobis;
planè concludemus generosissimam fuisse naturam su-
per omnes fruges in producendis vinis; eamq; summam
laudem, inter cæteras regiones, obtinuisse in Italicis.
Nec mirum in singularibus quoque locis differentias
adhuc sublatere innumerabiles. Adhibita præsertim,
quam sibi ars adrogat prærogatiua, in exactissimo, ac
tam vario cultu: quæ dum imitari studet naturæ progressus, ac multa perficit,
vel meliora reddit; si non eam superare dixerim, fermè Ars altera videbitur
esse natura. Argumento, quod aggredimur de externis ab Italia vinis, ac non-
nullis etiam factitijs, cum inuentas alicubi terras, pro sui asperitate desertas
præteritis sæculis, ac infrugiferas (vt de multis circa Alpium cautes dicemus)
coëgisse tamen eas quodammodo ars visa est, ac naturam loci, ac regionis ex-
citasse inuitam, vt cultum reciperent, fierentq; humana cura sub inuito etiam
cælo frugifera. Quarum in censu iam nemo ignorare arbitror quàm celebres
ab omni æuo extiterint orientales, vel Græciæ saltē, ac finitimæ Asiæ regiones;
in quibus iam innumeris exemplis demonstrauius, omnem reperiri causarum
naturalium efficaciam ad fecunditatem vinorum necessariam; occupatis tamen
iamdiu illis regionibus à barbaris, terrisq; cultu, vel etiam incolæ destitutis,
vix illarum nomina, nec locorum olim tantæ gloriæ remanserunt vestigia. Tran-
seo Cretam satis hodie sub inclyto Venetiarum dominio celebrem, & vino

*Ars, &
cultus al-
tera natu-
ra.*

*Græciæ,
& orienta-
lium ter-
ras fecun-
ditas.*

V u

Cretico

*Insularū
in Archi-
pelago,
Cyclades.*

*Li. XIII.
cap. V.*

*Asiæ mi-
noris faci-
ditas.*

3. Georg.

*In Phry-
gia ad
Hierapo-
lim.
Generosa
in Asia
minori vi-
na.*

Cretico etiamnum fecundissimam, diuitem utcumque metallis, ac omni agro-
rum fecunditate Cyprum, claram iamdiu Rhodon cum vino Rhodio, Thason
cum Thasio vino, felicissimam olim Peloponnesum peninsulam, & nunc Passio, &
alijs vinis generosam. Copia cornu omnium rerum visa est natura cumulas-
se ac impleuisse in Aegeo mari Archipelago rectè cognominato, & in suis Insulis,
quas numerosas contemplari licet mare illud habere circumsparfas, vel Cicla-
das dictas, quod cū circularem scenam, vel alterum spectaculo dignum Cir-
cum Maximum in conspectu maris repræsentare videtur. Taceo quas quæque
insula habeat singulares, & quasi partitas inter se naturæ gratias, marmora
pretiosissima, metalla omnis generis, auri præsertim, argenti, & cupri mine-
ras, Theriaca, & aquas medicatas, terras speciales in antidotis, herbarum,
ac aliarum rerum medicinalium electissima genera, ignium multis locis, &
aquarum inter se dimicantium spectacula, ut quædam è profundo etiam ar-
dentes mittant flammæ. Super cætera verò quod incomparabiles sint pro aëris,
ac cœli benignitate, proq; auræ circumfluentis illius maris amœnitate ad inge-
nia, ac longævam hominum vitam producendam. Plenæ harum rerum, & de
generosis illarum vinis sunt historiae, & pretia (nam & hoc ad generositatem
attenditur) immensa teste Plinio, & quæ vinorum genera celeberrima sæpè ac
sæpius à nobis in exemplis sunt repetita, Chium, Coum, Lesbium, Ariusium,
Plythium, Metimneum, Mareoticum, Naxium, Ephesium, & super hæc om-
nia Pramniū vinum, quod & Icarium (dictum legimus) ab Icaro in Aegeo
insula, ubi nativum, & Baccho olim ob excellentiam, ac Cereri sacrum. Sub
qua pariter vicissitudine rerum, ac mutato omnino cultu, censenda est in con-
spectu Thraciæ Asiæ pars: quæ incipiens à mari Cretico, hinc longo excursu
Mediterranei maris in orientem, Syriæ, & terræ Sanctæ contermina fit: hinc
verò in eiusdem maris versura ad Borealem polum in Pontum ascendit, à trige-
simo quinto in quadragesimum tertium vsque gradum. Regio inquam maxi-
ma, ac amœnissima, quæ vinis olim inter alias naturæ dotes generosis clara,
totius Magnæ Asiæ instar est, à Turcis idcirco quasi in signum acquisitæ posse-
ssionis Turchiæ nomine fertur. Multis contenta, nobilissimisq; olim regioni-
bus, Bitynia à conspectu Constantinopolis secus mare Ponticum, Phrygia,
magna Mylia, quæ sponte naturæ, ac nullo cultu ferax, Virgil. inferiùs Lydia,
Caria, Lycia, & mediterranea magis Mæonia, Pamphilia quasi amabilis, &
deliciosa, Lycaonia, Cilicia. & quæ altis edita montibus, Tinolo, Michale,
Sipilo, Didimo, vsque ad amplissimum monte Taurum, qui subinde omnem
illam partem orientalem excurrit, quæ hodie Natolia. & non minus flumini-
bus maximis irrigata, Pactolo flumine à Tinolo monte aurifero, Lyco, Mean-
dro, Ermo, Caistro. Terra super omnem Asiæ partem, tam salubritate aëris,
quàm agri fecunditate, & quæ vndique à tribus maribus afflatu gaudet beni-
gnissimæ auræ: quamquam minus frugifera arboribus à Strabone ponatur, &
cinerulenta, agris sulphureis, & calidis aquis maximè in Phrygia abundans; ni-
hilo minus quemadmodū apud nos Aenaria Insula, & Puteolis, vites alit fœcū-
dissimas: vnde Passas Sybelites vvas pingues, ac dulces aduehunt in Italiā ma-
xima copia, ac vinis propterea eius generis apud Galenum multæ fuit laudis.
De quibus omnibus satis quidē in trāscursu, ac in exemplis, sicut & de Pramnijs
vinis apud Homerum, & cum celeberrimo Maroneo mētionē fecimus, & quod
in Meonia vinum, & Smirne natū, apud Athenē: Tinolite, Clazomeniū, Colo-
phoniū, Apamenū, ne dicā alia. Quā haud incōgruam hisce nostris historijs di-
gressionē fore existimo: quinimmo ad institutū nostrū, pro varia cunctarum rerū
vicissitudine, occupatis iam nobilissimis his regionibus ab immani Turco (qui
nullum seruant cultum) iam cum tyrannide sublatis sanctis legibus, & religio-
ne, ac barbaris introductis moribus, fœda omnia, relicta, ac terræ, simul at-
que

- A que gentes incultæ iacent, vel non nisi seruales habent cultus: Dictum miserabile: in quibus Romanorum temporibus tot nobiles vrbes, totq; floruerunt militia, & armis, & in omni scientiarum genere illustres viri, philosophi, ac Medici, in tantaq; luce præ cæteris Sanctorum Patrum, quorum pro vitæ Sanctitate, ac doctrina incomparabili, & omni cultu sanctissimæ Religionis, Veneranda semper extabit memoria. Sperandumq; est, tot partis, præsertim nostræ ætate, contra has inhumanas bestias maximis Victorijs; vt postliminio reditus iam sit ille candor, cultusq; religionis, ac terrarum, utq; hæc nostra simul de illarum regionum vinis censura, & Latinis mandata litteris, quibus & leges, ac sacræ religionis Christianæ instituta scripta sunt, sub eorundem monumentis permanfura sint, & numquam interitura. Horum autem incensu Tres, aut
- B quatuor ex illis generosis vinis conscribemus historias, Cretici, Chij, Maronei, addam & ex Monte Libano nonnulla. Quæ quoniam adhuc in aliquo vsu habentur, & eodem fermè cum antiquis cultu parantur, ac ad illorum generosum accedunt substantiam; cum sæpè venerint in exemplis; norma quædam esse poterunt, & tamquam Maximæ illarum demonstrationum propositiones. Mox ad montana, quæ cæu maximi argines coronant Italiâ accedemus, à Rhetijs & Heluetijs ad singularia quædam circa Rhenum vina descendemus, & quas facitias habent Ceuissas, hinc per Alpes de Galliæ vinis, & ultra Pireneos de generosis Hispaniæ compendiarias concludemus historias.

Maluasia Candia, Creticum vinum antiquis.

- C RETA insula, nunc Candia, quæ inter Adriaticum, & Ionium mare, tricentis mill. pass. ambitu patet, Plinio, & Strabone testibus, ac centum propterea vrbibus olim clara Homero, vnde *ἑκατονπόλις*, & item *Μάκαρος* à temperie aëris dicta est incomparabili, & xix. Odyss.

Κρητι ἐστὶ ἐν μέσῳ ποντὶ --- ἐν ἐνὶ κρητὶ πολλὰς,

- Nonaginta habes ciuitates. Hoc verò nomine in monumentis antiquis gloriosior, quia Saturni primum regia sedes extiterit, Iouis, Minois, Rhadamanthi: qui primi humanæ vitæ ad benè beateq; viuendum leges instituerint, quos inter Minoem idem Strabo commemorat solertissimum legislatorem, ac ex eis postea Lycurgum Lacedæmonijs suis attulisse leges. Agris præterea in tantâ
- D cœli benignitate fœcundissimis, Ida monte, & alijs montibus celebris, promontorijsq; ac portibus munita, lætis pascuis, medicinalibus herbis, ac vinetis super cætera amplissimis diues. Quibus quidem laudibus longæua temporum vetustate obuolutis, ac mutatis rebus; hodie hanc præcipuam hi populi, ac nobilissimum regnum obtinet gratiam, quoniam sub inclyto Venetiarum dominio felicissimè degant, ac in tanta rerum vbertate hoc potissimum coloni, ac conuenæ, vndique Candiæ exercent studium vinearum, ac exquisitum vinorum cultum tanto prouentu, ac copia, vt certum sit ex annuo vectigalium censu Reipub. Venetiarum, centum mill. ducatorum (dictum mirum) ad ducenta millia, vel amplius dolia vini quotannis è Cretæ portibus in diuersas Europæ partes conuehi: nec in Italiam solum, ac Venetias, vbi amplissima oinopolia videmus perenniter millenis eius vini dolijs, sed & in Hispaniam adnauigata, in Galliam, in extremam Britanniam, & in magnam Germaniam aduecta, regnum Cretæ vel his duntaxat vectigalibus reddunt opulentissimum. De quorum idcirco generositate, ac cultu, decet primum in communi cunctarum rerum vicissitudine, & vetustorum nominum ad veritatem historiæ aliquam præmittere
- E explicationem. Monobaticum olim dictum hoc vinum meminit Iulius Cæsar. Scaliger, climatissimi nostræ ætate iudicij. quo auctore non dicit, melius videtur

Quæ tractanda vinorum genera.

Fœcunditas.

Vini copia.

Nominis ratio.

tur Athenæus *Μονοβασίτην*, quasi vnicam basim, ac fundamentum bonitatis omnium vinorum. In Laconica, (inquit Cælius Rhodiginus) oritur, ex qua videtur adscitum Maluasæ nomen, quod vix convenire dixerim vulgari dicto, præsertim si ex Laconia. Sed communiter rectè Creticum a solo patrio dictum legimus, vel Achaicuni à regione, cui affine est, *ὄνος ἀνδορμίδης* Athenæo, *ῥοῖ ἰνόςης*, mirè fragrans odore ex Iul. Polluce. Frequenter Galenus Creticum appellat in 111. de remed. par. facil. & Passum Creticum ibid. primo lib. In censura verò aliorum vinorum, de Cibis bo. & mali suc. Creticum cognominat vinosum. dulce primo de dignoscendis puls. Adnotauimus ex Plinio, vuas in Creticis vinis conficiendis, marmore tuso confici solitum, ac pigmentis vina colorari. Hodie certum habemus ex illustrium virorum relatu, qui diù in Candiæ præfuerè præsidij, varia adhuc studia adhiberi: obseruantq; delectum fieri vinearum, ac vitium generis, & circà earum cultum haberi, Pumilas contineri vites, vnde solis vigore, ac repercussu maturescentes passæ fierent vuæ, contortis item leuiter pediculis. Tùm collectas, ac in crate suspensas conspergi gypsi polline ad octauam diem, tùm calcari, ac excolatum simpliciter primum Mustum, deinde cum pulpa expressum, prout vel plus, vel minus syncerum excipitur, in diuersis recondi dolijs. Hactenus parant optimum, ac defæcatum semel ante brumam mutant: in quo videlicet non tam copiæ student, quàm bonitati, idq; seruandum custodiunt in principū mensis. alioqui communi apparatu omne vinum semel à fæce saltem mutari vulgare est. Cæterum quòd hæc vina toto sui genere summam conceperint perfectionem, duas præcipuas habet causas. Prima est, quòd communi etiam studio paranda, ac tanta copia vnde in omnem terram distribuuntur, totq; nihilominus sustineant mutationes, & vecturæ, & maris incommoda; id præcipuum videtur argumentum, quòd hæc insula toto cælo, ac solis fauore gignendis eiusmodi generosis vinis sit destinata. Situ enim cùm sit ab oriente in occidentem extensa, ab austro autem, feliciq; vndique maris aura perpetuò foueatur, temperiem obtinet ad vitam, ac propagandas fruges, ac vites naturalissimam. Alterum argumentum paralogis non huic est valde probabile: quoniam translata ex hac felici insula vites in alias terras, quæ iam vineas adornant Italiæ; hæc quidem deliciosæ, sed quæ ab illo proprio soli robore, ac synceritate vini admodum degenerant. Quare & finitimæ illi insulæ pro portione ea participant gratia; in primis nemorosa Zacynthos validis perpetuò diffata ventis: parciùs Cephalenia depressior, & Laconia in ora Lelanti sinus tellus, quæ tora in Austrum propensa, minus ea gaudet temperie, amplissima inter has Achaia, & omni frugum genere abundas, hodie tamen minus exulta vineis, ac Scibeliteis vuis magnis, ac paruis frugalior. ex quibus collecta mediocri prouentu vina, & inferius ex Cyprio insula, sub eodem Cretensis vini nomine, & eodem apparatu cõdita, ad has nostras, & alias regiones mittuntur cum mediocri laude. Præcipue autem illè Creticis vini sunt differentiæ, quas & in antiquis legimus: vinosum odore, ac substantia plenum, passum, melleæ consistentiæ, ac dulce. qualis & nostro tempore Maluasæ, dulcis, mellea substantia, amabilis mediocris; & Garba cum adstrictionis qualitate, alia genera has sequuntur. Primi verò meriti habetur ex simplici musto, nec calcatis adhuc vuis expressa, colore aureo, mediocri substantia, & boni odoris non fumosa, nec crassa, quæ obstructions parit, aut viscera intendit, ac tentat caput. Quo vitio potissimùm dānatur quæ diu firma ad multos annos inueterauerit, gratiosa potu, ac multi nutrimenti, præsertim in ientaculis, ac prima mensa. nam in totum bibentes obstructionibus reddit obnoxios, disponit humores ad febres, ac calculos aut in renibus, aut in vesica progignit. Aduehitur singulis annis Venetias, vnde Romam, & ad principes Italiæ vrbes, & trans Alpes in Germaniam transmittitur, ob naturalem vini penuriam, cum communi applausu.

A applausu. Quarum tamen partium circà Rhenum vina non indigna videri poterunt nostris historijs, quas postea percurremus.

Corcyra, Cephalenia, Zacynthos, & circà Lelantum Sinum vina.

CONFIRMANT, quos proximè sum allocutus Corcyraei, & Candiatae, non tam largum esse verè Maluasæ prouentum, nisi centenis per singulos annos, vel paulo amplius dolijs: ex selectis (vt aiunt) uuis, quas sole mni cultu ante vindemiam curant, mustumq; primum per saccum colant purissimum. idq; conditum paruis doliolis vinum præfecti Venetorum, ac Primates regnicolæ pro arbitrio distribuunt, mittuntq; pluri ex parte ad Senatores clarissimos. Reliquas innumerabili copia, quas item sub Maluasæ perfectæ censu appellant Maluasias, ex omni genere vuarum, & calcatis de more uuis comparant, proq; certò cultu, ac ebullitione in vasis vinarijs, admistis condimentis variarum vuarum, ac saporum, eisdem insigunt nominibus, aliasq; appellant Dulces, alias sobigno sapore Garbas, alias Amabiles, totis mustis per saccum similiter, Trebulani nostratis instar excolatis. Eundem morem seruari aiunt in proximis Insulis Cephalenia, & Zacyntho in Lelanto, & Achaico sinu, pro obtenta his annis nauali victoria contra Turcas felicissimæ semper memoriæ. quas quamquam minore admodum prouentu, scopulosi, ac paru uis insulis, eisdem venditant nominibus. & Corcyra propius in Ionio mari, & Epiri peninsula, munitissimumq; hodie in illa ora maritima propugnaculum. Vbi in editis collibus, nobile progigni vuas Creticis æmulas, & etiam Muscatellas, rubras, & albas; ex quibus vina iactant, quæ & voce Italica Romania vocant. quorum non modicam quotannis Venetias transmittunt copiam.

Maluasæ
legitimæ.

Cōmunes.

Genera.

Cephalenia, & Zacyntho.

Corcyra
quæ Corsu

Romania.

Chia olim vina, quæ hodie ex Scio Insula in Aegeo mari.

CVM tanta laude vinorum antiquorum, apud Græcos, & item Romanos, in summo palmæ præconio, vt ait Plinius, extitit vinum Chium, hoc solo munere præter alia, omni sæculo, ac nostra quoque ætate famosissima à Chio insula in mari Aegeo, quod nobilitate, ac pretio Creticum etiam superaret. **D** Chias vuas aduectas pro nobili genere in Italiam, idem meminit libro xii. cap. i. & item Thasias ex Thaso insula, quarum summa laus in vinis, & ex Chijs, quod Arius dicebatur. cap. vii. & Coum in Co insula Hippocratis patria, cuius faciendi modum ex Catone docuit. Venalia hæc fuisse Romæ, & pretiosa Falerno etiam reperto. cap. xii. qui subdit. Cæsar Dictator in Triūphi sui cœna, vini Falerni amphoras centum, Chij cados centum in conuiuio distribuit. Auctam verò illis auctoritatem ob ingens pretium: nec nisi importatis singulis testis millia nummum, cap. i. Sub sole, ac vetustate pinguescere: Super cætera, inquit, in sole quadriennio maturari. Omnia trāsmarina à sex in septem annos ad vetustatem mediam peruenire. cap. vii. Porro Horatius Chia hoc in censu pretiosa Romæ, & quæ ob crassiciem indigeret aqua concalefacta ignibus dissolui, indicat lib. i. ode xix.

Ex Plin.

Chia, & Thasia vuæ
Coum vinum.

„
„
„
„
„

Horat.

— quin narres inquit:

Quo Chium pretio cadum

Mercemur, quis aquam temperet ignibus.

Ostendit & vinorum tunc temporis crassiciem ob vetustatem, deprecans piam testam à suo primo natali die repositam, ode xxi. eodem i. i.

Descende

Descende. Corvino iubente,

Promere languidiora vina.

Cultus hodie.

In Rifana regione

Ariusii.

Homera-

ne.

Calamiti.

Cardami-

la.

Diligentiam hodie moneo ab Insulanis, ac novis incolis adhibendam, qui loca scrutarentur, ubi maxime generosa illa, & Ariusia gignerentur: & vitium genus reperirent, quas adeo laudabiles in Italiam aduectas, ex Plinio diximus. Optimi vero id argumenti loco habetur, quod ex Chio insula vinum, multi adhuc meriti in vinarijs Constantinopoli esse tradunt. Vel si qua in parte mutatum arbitremur cultum, quem & in cæteris Aegæi insulis servatum legimus, ut in sole, vel fumo in cellarijs illis reposita crassescerent, & ultra centum annos perdurarent, ut Galeni testimonio probauimus in 111. de Alim. facul. non dubium est, quin omisso illo cultu minus valida, nec adeo durabilia habeantur. Testem vero adhibui Nicolaum à Monte Modico cognominatum, medicum hodie Romæ & Chirurgum egregium in Chio insula nativum: qui vuarum, ac vinearum asserit multum hodie haberi studium, & generum, & culturæ, quam adhibeant variam. Pumilas communitet sustinere vites, quas autumnus proximo depampinant, unde tam sole assiduo, quam repercussu caloris excoctis vuis, mustum semipassum exprimunt, quod subinde more, quem diximus in Candia, gypsi polline conspersum, & repletum, passum sit defrato crassius, vel sapæ instar, quo præsertim genere Turcæ cum pane vtantur pro obsonijs, ac multi propterea pretij in Constantinopoli oinopolijs haberi. Gigniç; id præcipue in Rifana perampla illius Insulæ regione, montuosa, ac arenosa, quod (ni fallor) Ariusum illud antiquorum est, adeo laudabile, & quod etiamnum ad multos perdurat annos. Sunt & multa alia nobilia, his vero mitiora in Homera regione, satis tamen valida, ac sincera substantiæ diu servantur, suauisç; habentur gustu. Sub Calamiti adhuc blandiora produci, sapore, atq; odore aromatico, ægrotantibus idcirco grata, editis similiter collibus genita, ac macris terrenis. Leuiora præ cæteris sunt Cardamila, mediocri solo genuina, & in planis, ac multis, qui non adeo fumosis delectantur, & conualescentibus pergrata.

Maroneum vinum in Cherroneso Thraciæ.

POTENTISSIMUM quidem, & in culmine excellentiæ omnium vinorum legitur in antiquis fuisse Maroneum vinum in Thraciæ Cherroneso, quod dono dedisse Maronem Vlixii meminit Homerus lib. ix. quod inquit:

ὄψατος ἀπὸ δούρου μέτραν.

Plin.

Vigintiamp aquæ caperet mensuram, ac mirum ad ducentos annos durabile. dignum propterea historia, utq; pro summo archetypo vinorum, ac generositatis cunctis alijs proponendum sit. Quare complures auctores, & nostrates poetæ de eo faciunt mentionem. Præcipua verò eius historia apud Plinium habetur libro xi. cap. i. i. i. Vino antiquissima claritas Maroneo est, in Thraciæ marina parte genito, cui (ut auctor est Homerus) vices tantum additur aquæ mensura. Duratq; vis in eadem terra geniti, vigorq; indomitus, usque in præsens: quippe cum Mutianus nuperrimè prodiderit, sextarios singulos octenis aquæ misceri, in eo tractu ipse comperit. Fuisse colore nigrum (quod intelligo passum, & sapæ instar substantia) quod, subdit, odoratum, & vetustate pinguescens. Concurrisse autem ad tantas vini huius dotes, omnes naturæ, ac coeli causas necesse est, ac soli in primis substantiam viniferam, situm, solisq; aspectum, benignam maris auram, ac exquisitum eius temporis cultum. De natura regionis est. quoniam præter Peloponnesum, hæc maxima est in extremo Thraciæ peninsula, Cherronesus propterea dicta, quod in modum Insulæ mari undique cincta, ac breui tantum terræ spatio continenti adiuncta, perpetuo vndiq; marina aura gaudet, ac benigno Solis aspectu fouetur ad situm orientalem, ac meri-

- A** meridianum, sub quadragesimo primo gradu exposita. Alioqui hæc regio in mediterraneis, & qua Mysiæ superiori contermina est, & ab occidente Macedoniam attingit, ubique montuosa, & aspera ponitur, vnde illi *Σαράν* nomen, quod aspera, & parum frugifera. Vini tamen ferax (vt Pomponius Mela est testis) qua præsertim parte Maronea Vrbs vitiferis collibus erga Troadem Asiæ, & Tenedon insulam extensa, breui interstitio Bospori, ac Hellesponti orientem aspicit. Cæterum ad summam illam magnitudinem peruenisse hoc vinum, vt Homeri ætate vicia aquæ caperet, Plinij verò posteriori testimonio, vt per singulas amphoras octenas aquæ admiscerent; ob antiquorum non dubie illum cultum, exiccandi autumno vvas, gypso conspersas, ac expresso musto, creta illitis dolijs infolandi ad quadriennium, ac marinis etiam certa mensura addita aquis; hæc omnia maximi fuisse momenti ad illud exiccandum, ac tantum robur acquirendum, iam demonstratum est. Mox verò mutatum illum cultum (vt ritus omnes, ac consuetudines tractu temporis mutantur) Plinius ipse indicat eodem *xi i i i. cap. vi i i.* de Trāsmarinis vinis scribens. Post Homericam inquit illa (Maronea, & Pramniam) gratia ante omnia Clazomenio est, postquam parcius marinis coniuncta. Tandem ad hanc nostram ætatem, vix remansit tam nobilis vini nomen: nam occupato illo Christianorum imperio, iam à centum quadraginta annis, à tam barbara illuie Turcarum gentium: Marogna locus vocatur. Vbi si quis adhuc restat vinearum, ac vinorum cultus, asserunt fide digni hic in vrbe Græci, ac ex nostratibus mercatores, qui assidua ad Constantinopolim gerunt negotia, eandem in eo seruari condituram, quam paulo ante de Creticis diximus. Seruari vires pumilas humi stratas, sicq; vvas diu sub sole passas, ac super craterem gypso exiccatas, mustum exprimi crassum, ac sapæ instar nigrum, quod in obsonijs Turcæ recipiunt, ac multam propterea copiam ad Constantinopolis oinopolia quotannis transuehant. Habent & mitiora more Italico, quæ & incolæ bibunt.

*A cultu
variabili;*

Plin.

„

„

Libani Montis fecunditas, & quæ in eo nunc vna.

- M**AGNAM quidem historiæ materiam præbet Libanus mons, qui adeo fama celebris in scripturis sacris, vltra terram sanctam, inter Phœniciam & Arabiam fel. in orientem & austrum ad quingenta mill. pass. porrigit radices. Nam vbi plerumque montes inaccessis solent occupari iugis, ac salebris, **D**ensis syluis, ac dumetis inhorrescere, & ferarum latibulis: vt nouissimè mihi narrauit venerabilis presbyter Ioannes Ceuerius de Vera, qui ab Hispania Mundum adiit nouum, ac reuersus in terram Sanctam profectus, eamq; & Montem Libani Hispanico idiomate conscripsit. Hic mons inquit, cultissimus eo magis spectabilis vbiq; fit, ac pro illa partium inæqualitate maiorem acquirit vim ad fecunditatem vbi excelsis attollitur collibus, apertum à cælo, & à sole concipit fauorem, in decliuius artemperatur habet calorem, ex vallibus refrigeria captat, quosq; recipiunt humores, ac influentes riguos distribuunt, amœniores reddunt, per quas excurrunt planicies. Quare domesticarum arborum pluri ex parte alit nemora, olæarum sponte etiam natarum, ac olæi maximum habet prouentum, excelsa pineta, vastas platanos, odorata passim citria, & aurantia varij generis, seorsum verò speciosæ emicans abietes, præaltæ cupressi, ac latissimæ Palmæ, quæ quasi è copiarum cornu aureos suos promant flores, ac suaves dactylos. Super cæteras verò, quam adeo celebem legimus in scripturis sanctis Cedrum Libani, amplissimas hic mons producit Cedros, **E** magnitudine immensa, ac ad centum quinquaginta pedum altitudinem, ligni verò materiam tanti roboris, ac virtutis, vt in contignationibus magnarum ædiū, ac templorum legamus, ad millenos annos incorruptam ab omni carie, atque integram

*Frugali-
tas arborū*

Palmæ.

Cedri.

Urbes, ac
Flumina.

Vineta.

integram seruari solitum, venenis mederi, solo suffitu fugare serpentes. quas idcirco & alias eius dotes nos pleno volumine, & de Cedro Atlantica pretiosa complexi sumus. In tanta coeli illius, ac terrarum fecunditate, praeclaras in eo meminit Plinius fuisse vrbes, atque oppida, ac Iuliam Coloniam libro v. c. xx. & quae ab altis vsque iugis irriguis passim gaudet fluminibus, & Oronte praeteris, Lyco, atque Adonio, Caeterum sub communi, & haec regio, collapsa cum terra Sancta calamitate, & sub imperij turcarum tyrannide, mutatis moribus, & omni cultu rerum, vel hoc solum nomine nunc celebris est, quod pluri ex parte à Christicolis, & quos Maronitas vocant, incolitur. qui certa imposita conditione, ac graui tributo, in terris, quas colunt aliquam exercent culturam, pascua, & armenta alunt ad vsum, ac vineta habent pro natura loci frugifera, ex quibus vel mediocri cura adhibita (vt mihi hic Romae ipsi Maronitae narrant) vina colligunt syncera, vt nec aliqua cedant Italicis, nec Hispaniae vinis. Quae alias forsitan erunt melius explicanda, ac ad reliquas viciniores Italiae accedemus historias.

In Rhetijs, & ultra Alpes fecunditas.

2. de Gen.
& corr.
38.

A flumi-
num amor-
nitate.

DIGNAE verò apprimè sunt suis historijs terra, quae circum Alpes, & quae longius ab antenitate Italiae recessisse videntur magnae Germaniae regiones. In quibus vel maximè contemplari licet, quanta sit almae naturae solertia, aut diuina prorsus dispositio; quae ubi visa est pro hac humana aëstimatione in locis aliquibus defecisse, vel minus efficacem se praeuisse; ipse (vt etiam fatetur Philosophus) Ipse, inquit, Deus compleuit omnia. Addaptasseque videtur causas ipsas vniuersi effectrices, quibus modis, & vijs, & efficacia, quae quamquam minus sint explicabiles; satis tamen planas nos reddidisse videbimus penes Cosmographiae demonstrationes, sub qua coeli, aut solis quaeque habeant inclinationem, quas cum marinis habeant comunicantias, aut quos fluminum suscipiant incurfus, & quibus constitutae sint montibus: ex horum topographica demonstratione, multa alioqui admiranda, videri poterunt sub communibus saltem causis manifesta. Excurramus ad hanc sententiam circa Alpes, ad Rhetiam vsque inferiorem, quibus felices statim ab Italia aspirant aerae, & eodem tractu Carinthiam, & Croatiam, & quae occidentali magis aspectu gaudent circa amplissimum Addulam montem iuga; in singulis locis specialem alicuius fecunditatis causam licebit agnoscere. Primum ex Addulae montis humeris, Tria felicissima oriri nouimus flumina, Ticinum, Rodanum, & Rhenum (quis horum nominum requirat etymologias, sub ipso aëo reconditas, & non dubiè significatiuas) quae quamquam longo intervallo suorum fontium oriantur; ex eodem tamen intimo vasti montis promptuario, diuersam per amplas valles, & quasi delegatam cuique suam excurrunt viam, felicissimasque reddunt, quas longissimè abluunt regiones. Ticinus quòd forsitan ab origine modicis subtriceat vndis, ab orientali humero per Heluetios ad tricenta milliaria influit in Italiam, & per Insubres irruens in Padum exoneratur in Hadriaticum. Rodanus, quemadmodum & Rumon Tyberis, quòd quàm influit corrodar alueum: vel Rodanus, quòd olidas citrijs, & casia à Narbonensi Gallia in Prouincia excurrat oras. Rhenus à quævis fluere, quòd obuerso ab his cursu in aquilonalem plagam, à XLVI. gradu in quinquagesimum quartum influens in mare Germanicum, quasi arginem opponit magnae Germaniae, ac mirum in modum quas pertransit regiones, foecundas quoque vinis reddit. Illas verò quamquam mihi non datum est peragrasse terras, merito tamen in hoc laudauerim nostrorum temporum felicitatem, quando prodigijs prouidentiae bonitare, sicut alij extiterunt Typhi, & nouarum terrarum indaga-

- A** indagatores, & qui innavigabilis Oceani quaque versum adnavigare ausi sint, ac extrema quæque sub utrumque polum penetrare. Haud secus & noui Ptolemæi longe gentium maiores extant, qui ad eius Mappam Mundi potius dixerim, quàm Cosmographicas descriptiones, tam præclara amplificauerint addita mentra, cum eximia cœlestium lationum, & inclinationum etiam particularium locorum obseruatione, ac peritia; vt iam non dubiè ausit quisque hoc sæculo per nouas ipsorum geographicas Tabulas, loca ipsa affatim, & quasi oculis visas perscribere. Quos inter super cæteros, verè dignos omni veneratione, ac gratia nominauero Abrahamum Hortellium, & qui cum honesta sanè emulatione nouissimè imitatus est Cornelius de Iudæis, ille in suo Theatro mundi, hîc verò in Speculo Terrarum; ex quorum luculentis Tabulis, præter
- B** relata, quæ curauî ex versatis in Germania, & circà Rheni præsertim regiones viris habere, & secus eius vtrinque ripas, à Constantiensi vsque Lacu in totam illam superioris Germaniæ plagam, appictas, ac acu ferè demonstratas video iplas vineas, & culta loca. Quapropter hinc à proximis Italiæ Rhetijs, Rheni, ac illius saltem partis altæ Germaniæ percurram amœnitatem.

Noui no-
stri tempo-
ri Cosmo-
graphi.

Circà Rheni ripas à dexteris, & aliorum Germaniæ vinorum censura.

- C** GERMANIA (vt Tacitus meminit) quondam syluis inhospita, aut aspera coelo, & paludosa, frugiferarum arborum, & omnis culturæ impatiens, immo & hominum genus durum; excitata diu Romanorum armis, humaniores suscepit mores, & cum his culturam comparauit agrorum, ac posteris temporibus vinearum. Quapropter quicquid hodie quidam ex ea scriptores tanta Romanis beneficia detorquent in ingratitudinem, à quibus tamen ipsi, vt cæteræ orbis nationes omnem vitæ modum, artes, scientias, leges, & postmodum religionem acceperint; vbi alia non recognouissent beneficia; agrorum certè cultum, ac vinearum, olim sub illo cœlo inuisum, quibus nam alijs nisi Romanorum, & Italiæ cômertijs acceptum referant? An non potius in hoc gloriantur, qui tot receperint Colonias à Romanis, & omnem nobilitatem, seq; veram iacent Romanorum sobolem? Vel erubescant hi, dum sempiternæ nobilitatis legunt Romanas vrbes Augustam, Coloniam Agrippinam, Constantiam, Aguisgranum, ne dicam alias, & præclaras familias in Germania, quæ se ab Italica nobilitate, & quædam ab Illustrium Columnensium sobole, quædam verò ab Vrsinis gloriantur esse oriundas. Sed quid attinet hic vnus ingenioli, vel duorum paruipensi scriptorum redarguere inuidiam? cum tota Germania iam id commune præstet obsequium, & cum veneratione maiestatem Romanam, & Romani iam sibi Imperij vendicent gloriam? quam reuerentiam sperandum propediem est illos, in sanctissimâ quoq; religionem catholicam postliminio esse habituros. Non mirum inquam si, inter alia munera, hanc iidem edocti terrarum industriam (quod & iidem narrant scriptores) Germaniam nostris temporibus omni cultu ornatam habeant, passimq; aut frumento, aut vino, aut vtroque abundare iacent, ne metallorum, nunc referam copiam, & alias gratias. Frugifera autem vinis præcipuè reperitur, quantum ab Alpibus non admodum abhorret à temperamento Italiæ, sub quadragesimo sexto (vt dixi) in quinquagesimum quartum gradum. Primùm quidem quæ longo tractu parallelæ plus minus regiones sunt, Valesia, Rhetia inferior, quæ & Vindelicia, Carinthia, Croatia, & vsque ad montana Austriæ vinearum insignia habent loca, collibus præsertim apricis, ac ad meridianum expositis. Specialis verò cœli gratia, & dono Dei, & naturæ est, riparum toto excursu Rheni

Annal. li.

Germaniæ
nobilitas;
& omnis
cultus à
Romanis.

Rheni fe-
cunditas.

X x

fluij,

fluuij, qui ab Addula monte amplissimo, nec adeo longè à Danubij fontibus
 ortus, ingentem secus Germaniæ terras, & hinc Galliæ, & Flandriæ habent
 vinorum prouentum: cum tanta cœli felicitate, simul atque magni fluminis
 opportunitate, vt Rheni vina in vniuersam ferè Germaniam, vario concurren-
 tium fluminum tractu adlata, vel vtris vinarijs, iumentisq; aduecta, copiosa
 ybique habeantur, ac multi nominis etiam in Italia. Ex singularibus verò lo-
 cis, vltra Addulam, vbi Rhenus in amplum amnem crescere incipit, & circà
 Podamicum Lacum, quem ab insigni secus vrbe Constantiensis nuncupant,
 & circà superioris Germaniæ amnes, qui vario tractu in Rhenum mittunt, pas-
 sim magnas vrbes, & cum magna vinearum copia noui Cosmographi appin-
 gunt, & cum vineris more Italiæ, partim humilibus, partim verò quæ in arbo-
 ribus, ac pergulis sustentatæ vites, sinceriora reddunt vina. Scribunt iidem
 Cosmographi ad Zoffingam oppidum iuxta Rhenum, inter illustria fertilitatis
 argumenta, ingentem esse syluam vsquè ad Arolam fluuium, vulgò Bonuualt,
 in qua tam nobiles, ac proceræ producuntur arbores, Abieres præcipuè, ac
 Laseres, vt vix aliæ similes, nec tam vastæ magnitudinis in tota Europa repe-
 riantur, vt ad contignationes ædium, ac magnarum nauium munimenta, cen-
 tum pedum, & amplius magnitudine excedant. Vnde per Rhenum, in mare
 Germanicum aduecta in Hispaniam, & per Mediterraneum in Italiã, ac Genuã
 ad naualia instruenda conuehuntur. Parua Insula prodit in capite eiusdem
 Lacus situ orientali, aspectuq; à vicinis terris peramœna; vbi conobium, cum
 munitissima arce, foetundusq; patet ager ad domesticos vsus, qui partim re-
 mus habet, ac læta pascua, partim verò ad cliuim montis frugiferas satis colit
 vineas. Supernè verò à Lacu, quinque circiter millia pass. apicis ad meridiem
 collibus oppidum extrat Vaingarden. sic dictum quasi vinorum amœnum virida-
 rium, vnde vox à garden videtur vsurpata Italici, lardino: varijs, ac optimis
 ab Italia constitum vitibus, ex quibus vinorum optima colligunt genera, Mu-
 scatella, ac Trebulana, & item Cretica, quæ in imperiale m curiam conuehun-
 tur. Porro à Lacu Podamico, vnde Rhenus emerfus in altæum redit, à dextro
 quidem littore Constantia nobilissima vrbs, campaniæ peramplæ patet amœ-
 nissimæ, ac lenes colles omni frugum genere, ac vinis diuites. Nec minus fru-
 giferæ in Franconia valles, quibus magna excurrunt flumina, Moenus, Sala,
 Neccarus, quæ vitibus vtrinque consistæ visuntur, vinumq; producunt, quod
 ad multas alias regiones, ob seù præstantiam perducitur. Ad Herbipolim vr-
 bem in planicie sitam, collibus hinc inde vitiferis, irriguis hortis, ac pratis
 ornatur. Visimbergæ verò ager vino ferendo valde idoneus: quare id vnicum
 coloni habent studium, cultumq; profitentur vinearum, sicut & circuniacen-
 tes viculi, & castra. Lindoia in ipso Lacu vrbs, deinde Rauenspur, Soringa,
 Vborlinga, Brisacum, Sadonia, & propè Neccarum amnem Heildeberga, su-
 perius Francfort, Maspurg, Siburicum, magnæ vrbes, quæ suis quæque vinis,
 ac aliubi generosis gloriantur. Præcipuè tellus circà Heildebergam in Pala-
 tinatu metropolim, omnium rerum ferax scribitur, vini boni, frumenti, olæi,
 fructuum nemoralium, & castancarum abundans. Sturgardia, quæ excurrit
 Neccarus, condensis confita vineis appingitur. Nec longè oppida insignia,
 Ruttlingen, Ellingen, Halisprun, vineta referta arboreis. Tubinga vltcrius,
 vbi & Cretica, & Muscatellæ vites frugiferæ. Louanium in finibus Brabantia
 nobilissima ciuitas, ac litterarum gymnasijs celebris, vel hac potissimum digna
 est laude (vt scribit Ortellius) quod & de vindemia gloriatur, hortos, vineas,
 pascua intra moenia claudit. Francfort, in marchionatu Brandenburgensi, ad
 Oderam fluuium, fertilitatem agrorum describit nobilis Germanus, ac vineta
 in eis haberi innumera: ex quibus collecta vina per ipsum deuchuntur in Po-
 merianam, Daniam, Prussiam, & his vicinas partes, Diceret pro amœnitate
 locorum

- A** locorum, in his Bacchum, Cererem, Naiadas, ac Driadas habitare. Quæ magna sunt de efficacia cultus argumenta: vt, cum hæ terræ fuissent olim syluestres, vel in asperis desertæ, excelsis deinde syluis cultum susceperere, ac propagatis in eis opportunè vineis, quæ præsertim parte meridionalis faueret aspectus, vina colunt, si non qualia colimus in Italia generosa, nec tantæ copię; ea quidem syncera, ac vsu communi valde idonea. Quos propterea Incolas monito (si minus hunt morem receperint) vt in ebullitione suarum vuarum, Lupulorum germina cum flosculis suis intermisceant: quorum virtute vina purgari molius, ac validiora fieri sentient. Quemadmodum & certis locis pro inopia vuarum humiditate, satius erit vina more Italico percoquere: tum ad perennitatem, tum etiam vt domita sic per ebullitionem austeritate, suauiora illa redderentur. Sed de fecunditate naturæ in frigidis terris, mira adhuc exempla libet percurrere.

In Valesijs inter Alpes Rhetias mira fecunditas, etiam vinorum.

- A** Montanis Heluetijs, quæ iter est per Alpes ex Italia in Galliam, & qua parte tradunt historiæ transcendisse Annibalem in Italiam occurrit Valesia, sic dicta (vt putant) quasi vallis amplissima, quæ inter asperrimas montium salebras, Rodanus adhuc paruus amnis descendit, ac penes oppidum sancti Mauritijs valde celebre currit in Galliam. Quæ vallis præclarum præbet exemplum de naturæ, ac terrarum certis locis dispositione, vnde acquirant terræ fecunditatem, ac sub cœlo etiam inuito producant vinum. Afferit nobilis historicus ex traditionibus, ac oculis proprijs per illa montana profectus se vidisse; vt, quanquam sub ardenti etiam canicula frigidissima, ac penè inaccessa sint, vallem tamen vndique esse fecundissimam. Cui equidem dispositioni physice hanc addo rationem: quippe demonstratum est à nobis longa obseruatione locorum, quòd vbi conualles ex asperis iugis repercussu fouentur solarium radiorum, dum vegetali loca non careant humore; maiorem acquirunt fertilitatem ad fecunditatem. Qualis hæc tota vallis, quæ supra quinquagesimum ab æquinoctio gradum, ab oriente in occidentem accliuis, quanquam cacumina vndique extollit niuosa, & perpetuò algida, saxeis vtrinque cincta rupibus, calorem ipso repercussu concipit apprimè vegetalem, tum in omnem subiectam planiciem, cum etiam in apricos colles viniferos. Vt nesciam (inquit ille) an similis terra inueniatur in toto mundo, quæ tam asperis, ac fastigiatis in altum montibus confurgat, & tamen ad radices, & in ima conualle sit fecundissima, & cunctarum rerum ferax. Quam idcirco inaccessam asperitatem prolixo carmine admiratus est Silius Italicus, de transitu Annibalis, vnde & Pœ-

Fecunditatis causa in frigidis terris.

Silius Ita.

*A supra tellure patet tam longa per auras
Erigitur tellus, & cœlum intorripit umbra.*

Et item:

*— caligat in altis
Obtus saxis, abeuntq; in nubila montes.*

- E** Regionis huius longitudo incipit ab extremis iugis, vbi dicitur illo idiomate Furc, per quam præceps irrumpit Rodanus, perq; decliuem vallem tendit ad castrum Sancti Mauritijs, cum ponte munitissimo, quo vnicus patet transitus in omnem illam regionem, extenditurq; itinere quatuor dierum, latitudo autem angustior, nisi propè Ostodurum, & Sedunum vrbes, vbi per ampla patent, ac frugalissima arua. Profert hæc circumsepta montibus regio omnia ad vitam necessaria, vinum, triticum, cerealibus, ac fruges omnis generis, abundat armen-

Valesia fitus.

Fecunditas

X x 2

tis

tis pecudum, piscatu, ac venatu tam ferarum, quam auium, & pastuis pinguis-
 simis. Incipit verò hæc vinearum propagatio in diocesi Brigenti, vbi (quam
 præcipuam dedimus de frugalitate terrarum, ab interno fomite caloris) in ma-
 iori illa amenitate Rodani amnis, aquarum scatebræ surgunt calidissimæ, ac
 minera præterea sulphuris, argenti, ferri, cupri, ac bituminis simul fecundis-
 simæ. Mirabili naturæ consilio in tanto algore regionis, alioqui deserta, ac in-
 hospita etiam animalibus: cum perseveret idem fomes ad Leucalterum oppi-
 dum nobile, diffundaturq; non dubiè secus illas mineras plus, aut minus in to-
 tam illam regionem, aquis mirificè feruentibus, quæ nec tactu tolerantur, Ther-
 masq; pariunt Leucenses nomine patrio ad incurabiles etiam morbos salutes,
 vt in 111. de Thermis plenam earum descripsimus historiam. Quare eadem
 vinearum frugalitas crescit penes Rodani oram ad oppidum vsq; sancti Mau-
 ritij, agris, ac vinetis consitum vberimis. Vinorum autem non vnum est ge-
 nus: apud Sedunum, & Sideræ colligitur electissimum, & rubrum præstantius
 quàm album, ac tam densum substantia, vt encausti instar videatur scribendo
 idoneum. Ad sanctum Mauritium, quod olim Agaunum, nunc nobili cœno-
 bio clarum, & vinis suis: cum frumenti parum colligatur, ob vallis ibi angus-
 tiam, ac præcipitium montis ab austro præminentis; incolarum studium præ-
 cipuum in cultu vinearum est, ac vinis parandis magna copia, quo & omnem
 parant victum. In terris Gundes, & Martinadit, quod Octodurum iuxta Sedu-
 nos, & Veragros nominat Cæsar in Commentarijs, vinum album superat bo-
 nitate rubrum. Vix in Germania reperias locum, vbi nobilius quàm in Sedu-
 ni collibus crescat vinum, quod & in alias propinquas terras deuchitur, in Sa-
 nen, Vrraniam, & Siebenthal. Conseruaturq; ad decem, aut viginti etiam an-
 nos: eo excepto, quod vulgò Muscatellū vocant, propaginatis illuc ex nostris
 regionibus vitibus, quod vltra biennium conseruari nequit. Abundat & circa
 agrum Leucensem, quem Thermis foueri calidis diximus, & iuxta Siders, mi-
 ra adhuc naturæ varietate: vt asserant in omnem ipsam regionem, ob penuriam
 viuorum aquarum, cum abundant nivalibus, & calidis, magnis admodum im-
 pensis quæque vrbes per aquaductus, ac præcipitia montium eas student per-
 ducere. quare vulgò iactant maiores se facere sumptus deducendis aquis,
 quàm vineis, ac vinis tanta copia parandis.

In Montanis Germania, vsque in Ungariam communia.

A Montanis Heluetijs, longo excursu Germaniæ inferioris, quæ austerior
 est; plures percurremus regiones admodum frugiferas: Rhetiam infe-
 riorem, Vindeliciam, Stiriam, Sueuiam, Croatiam. Quas diximus supra qua-
 dragessimum septimum gradum, vsque in Pannoniam parallelas regiones, scri-
 bunt illarum historici, toto hoc tractu, vbi non asperæ admodum sint terræ, nec
 syluestres, aut paludosa, non carere aliqua fecundandis vinis efficacia. Vt in
 Austria, quam Pannoniam vocant superiorem, Vngariam verò inferiorem.
 Austriam describunt terram nobilem, aquis irriguam, vitibus consitam, agris
 fecundam, ac vino adeo abundantem, vt proximæ Bauariæ, Moraviæ, Slesia,
 Bohemiæ, & Tiennæ vrbi abundè, & cum magno quæstu sua vina suppeditent.
 Vinum nobile ponunt in Austria iuxta Danubium, sub castro Ritzendorff, sicut
 & Bisembergæ, quod vinum vocatur Bisembergense, ac secus eandem oram
 ad Rronburg, Poteftain, Teben, & Vuirtenberg. Scribitur & sub Calabergh
 valde præstans. Bauaria, quæ Romanis Baioaria à Boijs, ac Noricis occupa-
 ta, longe, lateq; Austriam, Stiriam, & Carinthiam in se comprehendit, Stra-
 bonis tempore deserta, nostro verò tempore cultissima, magnis vrbibus splen-
 dida, frumenti maxima copia, ac cerealibus reliquis præ cæteris Germaniæ ter-
 ris

A ris abundans, & vinorum non minus prouentu, quod cum gignet austerum, importatis gaudet ex Alsatia, & Franconia, & per Arthesim etiam ex Italia. *Viennæ.* Vicinam usque, quæ Imperialis vrbs, ac munitissimum inter angustias montium, ac vallium propugnaculum, simul atque magno Danubio per mediam incurrente; post suburbia latissimis aruis; ac pascuis prædita est, & cum vinearum non admittat usum, pro imperij tamen celebritate, cunctis naturæ; ac industriae gratis abundat; nec vinorum electissimorum caret vnde quaque copia. Quin immò ex navigationibus per ingentem Danubium, à Rheno usque in totam Germanicam, & in has vteriores regiones, nullum est tam opulentum vbique rerum emporium, quod maximi Danubij Oenopolijs possit æquari.

B *Bohemia, & Slesia fecunditas.*

Ex vterioribus Germaniæ terris, à sinistra Viennæ, & influentis Danubij, occurrit Bohemia, & sub eadem ferè altitudine à gradu quadragesimo octauo in quinquagesimum primum; eorundem, ac finitimæ sunt Slesia, in fines usque Poloniæ Morauia, regiones inclytæ, ac regales. Vbi præcipue Bohemia pulchro naturæ spectaculo, continuisq; vndique amphitheatri instar circumseptæ montibus, qui eam reddunt munitissimam; tota magnis fluminibus irrigua, maximo præ cæteris Albi flumine diluitur, qui ponte apud Pragam regiam viginti quatuor arcuum opere spectabilis, longissimo tandem excursu per Saxoniam in mare Germanicum fertur. Quæ quæquam regio longè à marinis, *Slesia.* mediterranea sit; non vereor tamen quin in corona vndique montium, assiduo reflexu solarium radiorum, non mediocrem concipiat caloris fomitem, vnde pascuis prædita latissimis, ac pinguibus aruis, omni frugum genere, & Cerealiū, præcipue Tritici, atque hordei abundet in magna copia. Cumq; ad Litomeritium oppidum, scribant Germani scriptores, colles in apricis conspicuos haberi cum vineis suis ac vitibus, ex quibus subausterum colligunt vinum; summam præcipue laudem obtinent optimæ Cerevisiæ, quæ in Viennam usque imperialem urbem vehitur, & exinde per Danubium tum Rheni vinæ, tum Candiæ Maluasias abundè referunt, addunt & in catalogo, Litomeritium fert optimum vinum. Kaconichium optimam Cerevisiam. Laum triticum, & alios fructus, Glatauū optimum caseum. Egra verò nobilis ciuitas promulside celebris est in totam Germaniam, quæ potio scilicet ex melle coquitur, ac nulli syncerior, neque salubrior perhibetur. Slesia verò regio & ipsa asperis montibus vallatur, syluasq; habet condensas, cumq; à proximis Bohemiæ riguis abundè irroretur, admodum fecunda sit, Incolæ bibunt Cerevisiam ex tritico factam, aut vinum, quod ex Morauia, atque Vngaria aduehitur, apud Crosnam verò oppidum tellus vinifera, vinum per Oderam fluium usque in Poloniam, & in Prussiam trāsmittit, cum Vatislauiā, quæ Pressa hodie dicitur ad Oderæ ripam amplissima.

In Vngaria, quæ Pannonia antiquis communis fecunditas.

EVNGARIA, quæ antiquis Pannonia, ad quinquagesimum & ultra gradum, quoniam frigidior est regio, & frigidiores adhuc ultra Danubium terræ, nec oleo, nec vino gaudent. Verum cum ponat Ptolemæus Carpatum montem in Sarmatia Europæ; iuniores geographici Sarmatiæ nomine hic intelligunt Vngariam, montem verò appingunt, qui in orientem protensus Vngariam diuidat à Dacia, quæ hodie Transyluania. Cuius vtrinque iuga, cum metallis, cupro, argento, atque auro abundet; à sinistro potissimum humero flumina in decliuorem Daciam his fecunda diuitijs transmittunt: vnde rectè Transyl-

*Carpatus
Mōs inter
Vngariam
& Daciā.*

Transyluania, quandiu vnum fuit regnum, Theſaurus Vngariæ dicta eſt, ex
 eod; aurum Vngaricum vulgò æſtimatum eſt probatiſſimum, quoniam in iſtis
 montanis natiuum, circà arenas vtplurimum elicitur fluminum: purum, vt
 aiunt, ſyncerumque, nec ignem expertum. Haud ſecus in Tranſyluania magna
 habetur cunctarum frugum, ac vinorum copia: inter præcipua autem habentur
Viennæ. Viennæ adnauigata per Danubium vina, à Franconia, ab Aſtria, & Bauaria,
 quorum plena ſunt oinopolia, ac publico per urbem præconio venundari ſolent.
 Ultra Danubium autem, quæ propriæ ſunt Vngariæ terræ vſque ad montem
Sirmij. Carpatum; ſingularem cultum vinearum commemorant Germani hiſtorici, ad
 Sirmium oppidum haberi, ad Budam in conuentu Brauienſi, & Piſilienſi. Sir-
 mium tradunt in via ſtatim, quæ in Italiam contendit, Probi Imper. natale ſo-
 lum, ac vinis clarum. Hinc non longè Brauienſis conuentus, magnæ Urbis
 ſtar vicus multis ornatur vineis, ac Teuce vrbe opulentiſſima. In Piſilienſi ve-
 rò conuentu, montana quidem regio tota eſt vitifera, & ob calidâs, quibus
 abundat aquæ, ſulphureum fert vinum, hoc eſt fumoſum, & quod facile te-
Sub Buda. mulentiam inducit. Quæ fecunditas & ſub Buda inſignis habetur: quam (vt
 refert Georgius Vernherus) Reges Vngariæ ob loci ſitum, amœnitatem; & op-
 portunitatem regni pro regali ſede habuere. Cuius ager tanta abundat vi ca-
 lidarum aquarum (quas nos in balneis fuſè recenſuimus) vt cum multæ earum
 ſint ſcatebræ ac temperatæ plus aut minus qualitatis; quædam inter alias ſint
 impenſè feruentes, vt nec taſtu tolerabiles ſint, niſi frigida, quæ eodem veſti-
 gio emanat, attemperetur. Ex quibus manifeſtum rurius habemus argumẽ-
 tum, ex vino, quod dictum eſt ſulphureum; quod terræ, quæ mineris ſcatent
 calidis, & ſulphurulentis aquis; idoneum præbent fomitem vitibus, vnde ve-
 getalem concipiunt ſpiritum gignendis vinis etiam generoſis, & in regionibus
 cuiusmodi quantumuis frigidis.

In Tranſyluania, quæ Romanis Dacia, frugalitas.

Fines. **I**NSIGNES verò, ac dignæ videntur hiſtoriæ Tranſyluaniae dotes. quæ
 à finibus Vngariæ ab occidente, orientali verò ſitu Moldavia ad extremam
 vſque Ponti Euxini littora terminatur. & quanquam primùm aſpera monti-
 bus, ac ſyluoſa (vnde poſt Vngariæ fines Tranſyluania videtur dicta) ſub am-
 pliſſimo poſtea Danubij excuſu, tota campeſtris, & interſepta magnis fluuijs,
Nobilitas à quadageſimotertio in quinquageſimum gradum protenditur. Terra antiqua,
 ac potens armis, auro ditiffima, argento, cupro, atque ſulphure cum aquis ca-
 lidis medicatis, ac ſalis puriſſimi montibus; & cum minus omni genere frugû,
 ac cerealium, tritico potiſſimum abundans, & non vinorum mediocri prouen-
 tu ſpectabilis. Dacia Romanis dicta, ac diu exercitata bellis in expeditionibus
 ultra Pontum, & Aſiam, præclaris adhuc in ea conſtat monumentis ac titulis,
Coloniæ Traiani, Antonini, Seueri, ac cõſtitutis colonijs legitur, **DIVO SEVERO**
urbes. **PIO, COLONIA** Vlpia Traiana Aug. **DACIAE** Zarmis, & aliæ ſimi-
 les. Quas nobili hiſtoria Georgius Reicherdorff Secretarius Regius, ac mul-
 ta fide, ac peritia, qui diu totam regionem peruagatus, inuentam populofiſſi-
 mam, præter innumera oppida, ſeptem principales commemorat habere vrbes, *E*
 Cibinum, quæ metropolis eſt, vulgò Hermenſtat, agro diues, ac munitiſſima, flo-
 rens. Biſtricium, ſeu Noen quali noua ciuitas. Segesuarua, aliàs Schefſpurg.
 Megies, Meduiſch, Zabefus Millenbach. Colafuarua Clauſenburg, & Braſ-
 ſauoia inter primarias, quæ & Cronenſtat, ſeu Corona nuncupatur. Septem
 præterea tradit in ea eſſe ingentes montes, quæ munimenta præcipuè præſtant
 regioni fortiſſima, ac magnos amnes, qui ex eiſdem montanis aureas ducunt
 glebas pretioſas. Quæ breuiter eo diligentius recenſenda eſſe putauimus, quòd
 noſtris

- A** nostris potissimum diebus excitata in his strenuis populis bellica virtus, iam sub Duce Sigismundo Battorio, Transylvano feliciss. multis abhinc biennium patratu bellis contra finitimos Turcas, ac gloriosis obtentis diuina ope victorij, in communibus votis est Christianæ Republicæ, vt succenturiatis cum ceterorum principum copijs, immanis tyrannus sit breui ex Europæ finibus, vel inter Scythas suos expellendus. Et præterea, si non obstante aliqua cœli eius asperitate, regionem aliqui referunt geographi, & cerealibus, & vino satis vberem; hinc optimun rursus nactus videor argumentum, quod nullis vbi-
cunque terris diuina dispositio avara, nec parca suis impartendis gratijs extiterit. Immo si quæ regiones vel sub nimio æstu, vel algore minus idoneæ videantur, in quibus communes alijs influant gratiæ; & id dignum contemplatione est, ac diuina laude, vt ineffabili quanquam ordine, prouisum illis diuina dispensatione videamus, vnde sibi supplementa quæque elargita sentiant. Id multis iam exemplis prænarratis demonstratum est: planè verò in hac regione constare videtur, quæ quanquam sub V. climate, non paucis parallela sit regionibus frugiferis, circa Rhenum, & extremas Galliæ, & Hispaniæ partes; suæ tamen cuique parti sunt dispositiones ad fecunditatem. nec vereor asserere, quin præcipuè in hac nobili regione causæ sint, vt, cum hæc tellus tot adeo sit generosa metallis, & auro, vt asserant aliquando iidem præclari auctores ex his montanis glebas auri purissimi, nucis auellanae magnitudine, vel etiam semuncias pondere erutas, & arenas passim campestris, ac fluminum inueniri aureas; eo non dubiè naturali ac subterraneo fomite, & calore tot nobilium terrestrium rerum, consentaneum rationi sit, vegetari seminum, ac radicum virtutes, & ipsarum virium vegetalem spiritum, vnde specialem acquirant fecunditatem. Præcipuè verò vegetales virtutes fecundari, vbi humanæ industriæ non careant studio: cuius efficaciam iam multa confirmant vtilissimarum frugum genera: quæ in externis regionibus olim genuinas, adlatas non minus in longinquas terras, auxilio artis adiuta, & quasi coacta natura propagatas videmus, ac perfectissimos præbere fructus. Peculiarem ergo agrorum, ac vinearum in Transylvania fecunditatem commemorant iidem auctores, sub Cibino metropoli celeberrima, quæ & Hermestæ, in planicie amœnissima, ac agris, incurrentibusq; riguis frugifera, ciuili incola, ac magistratu regitur prudentiss. Haud longè mons Sancti Michaelis, cum arce, bellorum tempore munitissima, fertili admodum agro, ac vinetis, diuersarumq; frugum fecunditate. Post Cibiricum Corona, Cronestæ, & à præcurrente riuo Pressouia, tellus vberissima frumento, reliquisq; cerealibus, ac vini prouentu diues, quanquam subausterum plerunque gignit. In qua & Vicus Burcia, collibus cineta, ac dirempta à Ciculis amne blandissimo, vt planè spectaculum præbeat amœnissimi viridarij. Sub Megiensis ciuitate, quæ Meduuisch, crescit vinum in magna copia, quamobrem viniferà regio nuncupatur, alijsq; ad vitam rebus abundat ne-
cessarijs, cum multo quæstu. In Moldauia regione orientali, vinum quoque gignitur rubeum, ac densum, Mangiaueræ nostrati adsimile, & quod admodum tentat caput. Bistricia, quæ vulgò Nosen, noua ciuitas, in amplissimæ vallis planicie posita, vitiferos vtrinque habet colles, ac amne per medium dirimitur, qui in Zamosium subinde coniungitur, ac frugiferos admodum reddit agros, ac vineata. Colosbaria Clausenburg, in molli similiter planicie sita, ac collibus munita viniferis, clara altero Traiani encomio super portam Pontinam inciso marmore, PRO SAL. IMP. ANTONINI, & M. Aurelij Cæsar. municipio. In Kychelleuar egregia vinearum promontoria, & vinorum optimorum, aliarumq; rerum magna copia. Nec longè à Colosiuaria Chrysus excurrit amnis, sic dictus, Strabone teste lib. x. i. i. quia præceptis intimas valles aureas conducit glebas in multa copia, inhospita verò cum sint loca, cōmuniter accola vsu,

Frugalitas
causæ.Ex natura
li fomite
terrestrium
rerum.Ab huma-
na indu-
stria.

Cibini.

S. Michaelis.

Burcia.

In Megi.

Moldauia.

Bistricia.

Colosiuaria.

Kychiller.

Chrysus
flu.

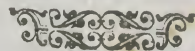
Thordæ.

Alba Iu-
lia.

læ vsu, ac quæstu pecorum, pisciumq; affluentium victum quaritant. A Colo-
suaria Thordam vsque arduo, ac saxoso colle edita valde opulenta, vt taceam
quàm celebrem nominent diuersis vndique mercibus, pecorumq; ac iumento-
rum quæstibus diuitem, & optimorum vinorum feracem prædicant. De Alba
Iulia cognominata vrbe vetustissima, & quæ inter illas Septem vrbes Episco-
pali illustis est sede, de situ eius munitissimo, monumentis antiquis, deq; agri
eius fecunditate ingens esset volumen. Concludit tandem idem Georgius
Reycherdorffeus nobilis Secretarius. Terra in totum natura sui, auri, argen-
ti, vini, frumenti, pecorumq; ac fontium, magnorum fluminum, ac omnium
denique rerum quæ ad vitæ vltum, atque cultum pertinent ditissima, vt non te-
merè à maioribus Translyuania regni Vngariæ thesaurus nuncupata sit.

*Polonia Regni, Lituania, Prussia, & ulterio-
rum regionum communia.*

S PLENDET nunc omni virtute, quamquam sub cœlo cadit boreali;
Poloniæ regnum, & quas cum illa compræhensas legimus vltiores ad
polum regiones, Lithuania, Pomeriana, Dania, Prussia, suis quæque splen-
dent naturæ gratijs. Sub Rege præsertim Sereniss. Sigismundo pacatissimis
populis, catholica religione ornatis, & militiæ non minus, quàm domi, ac bo-
narum artium studio claris. Colligitur ex historijs, ac Strabone, cum antea
Polonia esset Sarmatiæ pars, dictam fuisse quasi planam, quia tota campestris,
ac plana est, virentibus syluis venatui idoneis distincta, ac fecundis colliculis
conspicua. Mineris ditissima, auro cupro, argento, plumbo, ac sale tam fos-
sili, quàm ex decoctione è salitis puteis, vt nullum in toto regno sit vberius ve-
tigal. Sub frigido autem cœlo, cum naturali vino careat, atque oleo; fatis ho-
rum defectum compensat communis reliquarum frugum, ac cerealium pro-
uentus, tritici atque hordei abundè has suppleant Mella, ac cæra, cum amplissimis
pecorum armentis, assiduo aucupio, piscatu, ex magnis fluminibus, ac Rudyo
præsertim amne à montanis vsque Bohemiæ nauigabili, qui toram ambit Crac-
couiam regiam urbem, ac omnem ex magna Germania commeatum, ac mer-
ces, & vinum à Rheno, sicut & complura alia flumina abundè conuehant. Quæ
regionem reddunt vberissimam. Vibemq; ipsam magnificè adornant, floren-
tem studijs, & quales fama iactat, ac videmus hic in vrbe Roma Polonos,
nobilem nationem, Vrbani moribus præditam, comitem in hospites, & quæ
tam scientijs, quàm armis strenuam impendent operam. Cum verò ad cultu-
ram agrorum, ac vinearum more Italico excitati sint, ac vina ex apricis colli-
bus didicerint Claretæ conficere, vel aliqua ex parte in defrutu substantiam igne
decoquere, vel in æstuarijs vasa exponere, vnde minus austera, suauioraq; red-
dant; ex communi tamen vsu optimæ Ceuissæ, ac ingenti copia è Rheno vi-
nis contenti sunt. Potissimum verò ex proventu mellis incomparabili, cum ar-
bores omnes, ac syluæ exultæ apibus vberissima sponte destillant mella, vt non
alijs opus sit aluearijs. Vnde finitimæ quoque regiones Prussia ab occidente,
Lithuania, & Liuania ab aquilone, Moscouitæ, ac Sarmatæ, ab vsque Tanai
amne, qui cum Mæotide palude est Europæ finis; cunctarum fermè rerum ad
vitam commeatum, ex vberissimis Poloniæ emporijs abundè petant.



Moscouia

A *Moscouia, & Sarmatia vsque ad mare boreale,
quis vini sit vsus.*

ORIENTALIOR, ac inter minus boreales Moscouia est, regio amplissima, sic dicta à Mosca Metropoli, quæ vltra Transylvaniam in Pontum, & suprâ Poloniæ fines ad sexagesimum ferè gradum altitudinis protenditur. Plana vbiq; ponitur, nec admodum montuosa, sed nemorosa & palustris, & quæ difficiles propterea ab externis nationibus habet accessus. Populosa admodum, ac gens bello ferox, & in religione Græcæ Ecclesiæ seruans cultum, in Venerem prona, ac bibacissima, & cum Ceruisia vtantur in potu, vel aduectis à transmarinis regionibus vinis, vulgus aquam potat. Ager enim
B vel aduectis à transmarinis regionibus vinis, vulgus aquam potat. Ager enim fatis ferax, præter quàm vini, & olei: pœna ex decretis publicis imposita, ne inebrientur, nisi quando bis, aut ter conceditur. Vidimus quidem Moscouitas hic Romæ legatos ad Gregorium XIII. Pontif. qui dum nostratia vina, Græca, ac Lachrymam quasi aspernarentur, Aquæ vitis tamen quotidie exantlabant magnas amphoras. Nec dubium, quin suæ cuique regioni destinatæ sunt gratiæ: nam si danda fides historijs est, Russia, quæ orientali situ ad Moscouiam attinet, & supernè cum Poloniæ regno, & Pruthenia dicta est: terra (vt tradunt fertilis, ac cerealium in primis, Tritici, ac mellis feracissima est. Nam agro parum culto, atque ex arato, frumentoq; seminato, tribus annis sponte frumentum germinat, ex decidentibus scilicet per messem granulis.
C Pascuis verò, & alendis armentis, ac pecori pinguiissimas, vt præfectum fœnum tribus diebus regerminet, cum mellis suis herbis, ac salubrium florum tantum virtute, atque innumerabili apum sobole; vt mellis immensam copiam non modò in aluearijs producant, & in truncis arborum; sed & cellas quoque in rupibus, ac terræ cauernis distendant. Vt cogantur ruricolæ, quod maius est; aduolantia interdum noua apum examina, fustibus, ac ventilabris exterminare, vel submergere in aquas, ne adultos turbent fœtus. Sed vnde tam vegetalis virtus in illis floribus, quam non videmus in terris felicioribus, nec in Italia, nec in Hispania? Ira reor, peculiarem aliquam eius cœli stellam esse in causa specialis eius fœcunditatis. quemadmodum & peculiare sydus in Hispania putandum, quæ Mel gignat optimum, si non tanta copia. Et è contra, **D** Nullum eadem tellus producit vinum: sed electissimam vicatim conficiunt Ceruisiam; viniq; copiam ex Vngaria, Moldauia, ac Valachia sibi abundè suppeditant, & cum Moldauia, & Massouia, & item Lithuania inferior supra quingagesimum gradum parallelæ sint regiones, nulli tamen eadem fœcunditas, & Lithuania infœcunda.

Sub extremis secus mare Germanicum Regionibus.

EX tot varijs exemplis, & sub diuerso cœlo regionibus, planè arguitur, quòd Natura, seu maior illa prouidentia nulla in parte defuit suas amplificare gratias, etiam in extremis algoribus. Quicquid antiquis proditum est, has partes esse inhabitabiles, & desertas, sicut & non dari Antipodas creditum est, nec extrâ Columnas Herculis, sic vocatas fuisse vnquam Oceanum nauigabile. in his quidem iam certi sumus, falsò derogatum fuisse diuinæ potentiæ, quæ altissimo consilio perfecit, dispensauitq; cunctis partibus sui admirabilis opificij perfectionem: quibus tamen modis, aut quo concursu suarum reconditarum causarum, non est humanæ facultatis intimè penetrare, nisi cum summo vate de arcanis eiusmodi rerum principijs protestemur,

— non est causa docendi, Dum stet opus causæ.

Yy

Quando

Russie fertilitas.

Mellis admiranda copia.

Speciales syderum virtutes.

Moldauie & Lithuania.

Tres erroneæ antiquæ opin.

Virgil. de Actris.

Terra vbi
que habita
bilis, &
frugalis.

Plin. li. 4.
cap. 14.

Cimbria
Cherrenofus
Dania.

Scandania

Noruegia

Suecia.

Stocchol.

Vpfala.

Quando compertum est vniuersam terram esse habitabilem. nec condecens
fuisse videtur diuinæ providentiæ, nec humanæ coniecturæ consentaneum sit,
Quinq; tenerent cœlum Zonæ, ex quinq; mundi partitionibus, duas tantum fe-
cisse habitabiles, tres inanes, ac inhospitas reliquisse. Inertis id nimium arche-
typi vitium. Quinimmo semper manebit id æternæ famæ preconium Regis Catho-
lici PLVS VLTRA. quādo mare extrā Columnas Herculis, & vndiq; adna-
uigatū, ac cœu nouus mundus inuentus: & vbi æstuat tellus sub Zona Torrida,
& vbi alget sub vtrinq; polis; nulla in parte providens natura humanos respuit
incolas, quāquam plus hic, alibi minus excultis moribus. Immo id magis equi-
dem existimo admirandū, quod vbi terræ humana æstimatione visæ sunt mini-
mè ad vitam idoneæ; ille ipse coegisse quodammodo videtur cœlū, & elemēta,
vt ne communibus suis gratijs destitutæ essent. ac suprā humanam coniecturā,
miro ordine agit (quod negauerit felicioribus terris) vt illas peculiari aliquo
munere, aut thesauro ditauerit. Quodcumque sit de extremis sub polo hyper-
boreis iudicium, quæ pluri ex parte incognitæ sunt regiones; si commensum
obseruemus inferiorum graduum circā polum (vt noui Cosmographi demon-
strant) alteram facerent Europam. Satis hoc iudicium confirmant, quæ à Sar-
matico, & superius à Baltico mari, citrà septuagesimum gradum computantur
regiones celebres, Dania, Suecia, Noruegia, Gothlandia, Finlandia; qua-
rum immensam magnitudinem videtur Plinius cœu alterum terrarum orbem
reputasse. Quæ omnes ciuiles sunt nationes, & quamquam longè hinc ab sint
à Metropoli omnium Ecclesiarum matre, aliquam tamen seruant religionis
cultum, sub certis Regibus viuentes, bello, & armis, & studijs scientiarum fa-
tis deditæ, & cū aliquam exerceant agrorum culturam, cerealium præsertim,
ac frugalium plantarum ad conficiendas ceruissiam; vinorum quoque ob exter-
nis nauigationibus abundant copia. Harum inter primas Cimbrica proditur
Cherrenofus Ptolemæo, quæ inter mare Sarmaticum sub polo ad septuagesi-
mum vsque cœu altera Italia protenditur gradum, & illi adnexa, aut eius pars
Dania: quæ non dubiè apud Plinium dicta fuit Scandinauia, eamq; immensæ
magnitudinis, & quam cœu alterum terrarum orbem, gentes quingentis pagis
incoleret, libro 1111. cap. 1111. Posteris verò dicta fuit Dania, quasi amœna
regio, Laudensi Archiepiscopatu, ac innumeris insulis intercurrentibus vndi-
que marinis fluctibus intercepta. Quas inter alludit ad antiquum nomen Scan-
dania, Episcopalis quoque Metropolis; quæ & Scandania, & Dainemarch dicta
legitur, quasi princeps Dania, & Sconda Marchia: sed mansit illi Scandriae ma-
trem à pulchritudine, pro maris, ac terræ benignitate, & quæ multis Ecclesijs,
ac vberimis circumdata sit Insulis. Noruegia sub gradu sexagesimo octauo,
quamquam mare Scyllæ, & Carybdis instar voraginosum, & montuosa, iugis
perpetua niue obductis; in ea tamen ciuitates commemorantur nobiles, castra,
& oppida munitissima, Bergenfis Episcopalis, & emporia plura amplissima.
Opulenta præcipuè innumeris armentis, ac piscationibus. & cū terra non
admodum frugibus fœcunda sit, nec quæ potibus conficiendis sufficiant; tostas
mercatores inuehunt fruges ceruissijs conficiendis idoneas, easq; commutant
cum piscibus aridis, quibus onustis nauibus immensum quotannis faciunt ap-
paratum, distribuuntq; opportunis nauigationibus in omnes Europæ terras. Ex
Noruegia in Sueciā excelsis, ac asperrimis montibus perpetuò niuosis transitus
fit: regio & ipsa amplissima, ac inter Aquilonares fertilissima, humanioribus,
ac hospitibus, vt scribunt, gentibus. In qua Stocholmia Metropolis cœu al-
tera in paludibus Venetiæ, quo situ sortita est nomen, fortissimis fulchris acer-
nis fundata, ac summo cultu ornata. Et Vpfala est Archiepiscopali dignitate
prædita, Olao Magno nostra hac ætate Archiepiscopo, quem hic Romæ no-
uimus Iulio III. Pontif. Latinis litteris, & historia de rebus Septentrionalium
terra-

- A** terrarum valde eruditum, ex cuius relatis, ac scriptis multa de his regionibus accepimus. Sueciam florentem esse armis, nec bonarum artium ignaram, agris admodum frugalibus, & melle potissimum opimis: nec non metallis diuitem, argenti, æris, plumbi, ferri, ac numerosis armentis. Ex piscibus vero, ex fluminibus, lacubus, ac marinis immensos habere prouentus, ac vestigalia ditissima, permutationemque ex eis exercent mercibus omnis generis, copiosissimumque inter alia capiunt vinorum vndecumque, simul atque ceruissiarum commeatum. Ab oriente his est Gothlandia regio, vnde Gothorum dimanauit illuuius in omnem Europam: sic dicta, quasi terra bona, ob frugalitatem, tritico præcipue, melle, & lacte, quibus victitant, vini alioqui habent non paucam copiam à Rheno, & ab Hispania. Eandem conditionem sequuntur vicinae aliae Insulae Finlandia, & Islandia: quæ solo pecorum pastu, ac multa captura piscium victum quaeritant, & preciosarum pellium mercatura. Ad has ergo extremas etiam Borealiū descriptiones progressi sumus, vnde planè constaret, quòd quicquid antiquitas somniauerit sub Hyperboreis terras esse inhabitabiles (faceffat hinc omnis humana ratio ad maiorem Dei gloriam in operibus suis) peculiare narrare obtinere cœli, & naturæ gratias, vnde nec nostris, nec felicioribus alijs inuideant terris. Taceo quòd minimè omnium faerint vnquam bellis, aut direptionibus laceffita, vitamque procul à curis ducant beatam. Nam frumentaceorum vice, vini, & olæ, quibus hæc carere frugibus regiones dictæ sunt; satis amplas, ac maiores adhuc videntur obtinuisse compensationes. Relinquo numerosa iumentorum, ac pecorum armenta, Lacticianorum, carniū, & Mellis vbertatem, & quòd monstruosa, quæ à nobis in illis marinis æstimantur certarum genera, & vastas Balenas, alioqui abundè suppedirent, & saginæ, & olæ incomparabilem copiam, & cum his piscium reliquorum inesculentis infinitam multitudinem, & quos exicant æstu, ac fumo, onerariasque naues illis onustas videmus in vniuersam transmittere Europam. Cunctis præter hæc exuberant preciosissimis rebus, quæ à cæteris alijs nationibus in totum terrarum orbem expetuntur, ad ornamenta etiam regum. Metallis omnis generis, & auro, quorum in contemptum refugiant interdum aratro ingentes moles, quoniam (vt scribit Archiepiscopus Gothus) minus fecundas cerealium reddant terras. cupro abundant, ferro, & Magnete, quam Calamitam vocant cum attrahendi ferrum virtute admirabili, argëto, plumbo, & Stamno. Sola Prussia, & Suecia piscantur in suis littoribus preciosissimam Electrum, quod cæteris nationibus, ac regibus in comparatione habetur cum auro, & in delicijs reginarum. Immo pellium animalium preciosarum, quarum quis minimum reputabit prouentum, thesaurum congerunt in æstimabilem. quarum præcipue exercent diuitias Liuania, Pomeriana, Dania, Lithuania, ingêtes (vt diximus) regiones, commutatque cum suis mercibus nostrates æquo censu cum auro, ac precio gemarum. Nobiliores habent Lynceas, & Lupi ceruarij, Gricias, & orbiculatis distinctas maculis. Martores tres species, nobilissimas, Sebellines dilucidas, pilo tenui, ac maioris meriti splendidas, cum pilorum nigritia, & densitate. Hermellinas candore, æstimant, Mustelinas pelliculas fuscas, sub gula candidantes, pulcherrimas verò densis maculis, vniiformi ordine, vegeto splendore. Adhuc Venerijs varias exinde adlatas concinnant pelles preciosas, quas appellant Doffi, Varij, ac Piroli. Quapropter & quis dubiter has nationes, cum tantis affluant diuitijs, vt asperitatem illam cœli tolerat pro consuetudine, ita nec ullis carere debeant delicijs? Immo facile putandum, quòd si auri quoque pondere importata vndecumque illis vina coëmerent, commutarentque preciosis rebus, vel minimam tanti thesauri impenderent partem. Habent verò illæ gentes præsertim Gothicæ (vt iidem notant scriptores) vinum in maximis delicijs, consueuisselque festiuis plerumque diebus, tantam vini in suis symposijs exaltare

Gothlandia

Finlandia

Islandia

In Hyperboreis,

Boreales

quib. abundent rebus

Metallis,

auro.

Electrum

tura.

Preciosarum

pellium

mercatura

Pellium genera.

Diuities

maestabiles

tlare copiam, vt nec tantundem moderato quotidie vsu in vnam septimanam absumerent. A

Saxonia in vino, & potu censura.

SAXONIAM, quæ in alta Germania littoralis est à finibus Daniæ, vsque ad Albis fauces, magni amnis, cum multis adiacentibus Insulis; Germani historici regionem ponunt asperam, gentemq; ferocem, & indomitam, vt vix vlllo tempore suscepti dominij seruauerint fidem, neque à perfidia religionis, immò idolatriæ auerti potuerint. Quare & terram diu habuisse incultam, tritico, atque hordeo fœcundam, ex quibus planè conficiant albissimum, sed vix præcipuè gignendo, vltra quinquagesimum quintum gradum insaufam. Nihilominus ab illo summo dispensatore rerum, maximis compensata est diuitijs, opulentissimos enim habent metallorum fodinas, argenti potissimum atque æris, necnon plumbi nigri, & auri, bituminis, atque salinis puteis, ex quibus salem coquunt albissimum in cortinis plumbeis, quo distribuendo finitimis vndique regionibus, quæstum capiunt inæstimabilem, commutantq; cum externis mercibus, ac vinis omnis generis: Vnde & amplissimas habent vrbes, cum innumeris passim oppidis, castris, ac pascuis, magnisq; fluminibus; quare perpetuas inter se, & à Vicina Dania, ac Insularis populis exercent contentiones. Et cum à Carolo Magno in formam regni, & ad Christianum cultum fuerint redactæ, Ecclesijs Episcopalibus, ac ingentibus præbendis fuerint dicatæ, studijs, & armis deditæ; ad hæc vsque tempora, sub Imperiali potestate degunt. Mirum verò, quod iidem asserunt scriptores, vt cum vini, ac Cereuisiæ sint bibatissimi, non modò immoderatè bibant phialis, aut crateris appositis; sed & ingentes statuunt in medium mulctras, ac cantharos, coguntq; conuiuas ad bibendum, continuantq; dies, ac noctes in ebrietatem, ac vomitum, propositisq; interdum præmijs, qui reliquos bibendo superent, in maiorem victoriæ patnam, hos certatim floribus, ac sertis in communem applausum coronant. Quorum arguendis vitij acerrimi sunt qui bene sentiunt Germani scriptores, aptetq; condolent hanc morum corruptelam ab eis in vniuersam Germaniam irrepsisse, & qui pro inueterato ipsis vitio, dum sic libertatem animi iactant, & ex aduerso sobrietatem, & modestiam; perinde illiberalem damnant, de verbis ad verbera, in gloriam ducunt omnem temeritatem. Quos inter (vt proximè accepi) Princeps quidam ex ea gente, quem non nominauerim, exacturus feudi censum à sibi confederato regulo decem scutorum millia, ijsq; depositi loco propositis in Symposio, ac bibendo superatus, lussit, remisitq; inclyto bibitori anuum feudum. Quo improprio quid iidem ingenuo subcenseant scriptori, & non potius confundantur, inexcusabilemq; arguant consuetudinem? Nec mirum qui & de religione malè sentiant.

Saxonum
Symposia.

Temeritas
in Symposiis.

Flandriæ regionis amœnitas, & quis Antuerpiæ vini vsus.

AD humaniores vt redeamus regiones, illustris admodum & coeli, & naturæ dotibus, & nobilitate hominum generosa est Flandria, posteris sic dicta, post Flandeberti Galliæ Regis dominatum: ac à Cæsare primum Gallia Belgica nuncupata, quæ à finibus Arduennæ syluæ à Calesio maritimo oppido, in Rhenum amnem, & Scaldim circumscribitur; hoc nomine potius amant Belgæ nuncupari, quàm Flandri. Quam ille de bello Gallico describit suo tempore nemorosam, stagnis obsitam, ac incultam, refectisq; eo bello syluis, lacunisq; exsecatis, sicq; incolis ad humaniores mores instructis, ac paulatim bonis artibus introductis; hodie munitissimis, ac magnis exulta urbibus, populosa

Belgæ, seu
Flandriæ.
Lib. v.

- A** losa oppidis, castris, ac pagis innumeris, planicie quasi per totum expatiatur amplissima. Fontibus vero, ac fluminibus quaque versus irrigua, virentibus passim, ac floridis splendet campis, cultis, ac pascuis pinguis. Ob quam situs humilitatem, cum ab incumbente superno mari, ab Olanda in conspectu, ac Frisia frequentibus obnoxia sit inundationibus, quae maritima persaepe occupant loca; praenimio terrarum humore, non adeo frumento, nec vino abundare traditur, quam pascuis, ac numerosis armentis, quorum praecipuum, ac ingens haec regio habet peculium. Ob commodam vero ab omni regione occidentali navigationem, & cum excurrente simul longè secus felicissimo Rheno, qui eam determinat à Germania; munimentum vtrinque recipit, & commeatum vinorum, & omnium bonorum, ac tanto prouentu, ut in vicinas Galliae partes, quae non satis vino abundant, in Olandam, ac Frisiam, & in totam Angliam, ac Scotiam, vinorum Rhenensium magnam impertiat copiam. Quorum satis quidem à dextera, quae Rhenus longissime alluit, ac foecundat Germaniam fecimus compendiarum censuram: nunc vero ad hanc sinistram oram, non minus foecundam, & quae ad Galliam pertinet descendemus. Pulchro contemplanti spectaculo, tum à vario excursu, quem ab eodem monte Addula hinc habet Rodanus per illam inferiorem Galliae partem in mediterraneum mare; hinc vero è diuerso Rhenus in Germaniam influit; tum etiam ex nobilium multarum urbium splendore, ac viniferorum collum vbertate, quae ab Alsatia usque sub quinquagesimo gradu ipsum adornant; Basilea, Argentina, Landovia, Spira, Vormacia, Maguncia, Confluentia, Colonia, cum innumeris passim castris,
- C** ac pagis viniferis, usque ad quinquagesimum gradum, ubi felicissimus fluuius amplificatis faucibus mediam, & quasi mari ac terra circumuallatam recipit Antuerpiam, quae sola urbs dignissimam praebet historiae materiam. Quippe sint Galliae urbes splendidae, & admirabile Parrhisium: sit vnicum Italia cunctarum urbium, ac nationum theatrum; dum vnus Antuerpiae mente concipio incomparabiles dotes, situm, ac munimenta naturae, magnitudinem, & quae innumerabilem habet populum, accessumque; vndeunque terrarum, ac nationum, vbertatem cunctarum rerum, & opulentiam inestimabilem, scientijs, ac cunctarum bonarum artium florentem; merito hanc urbem, si non caput, in capite dixerim, ac totius Europae coronam. Verum quae ad meas pertinent partes, ad hocque; physiologiae studium; & in quibus summas peritissimis viris ex Belgica regione, ac de frugalibus rebus, ac plantis optimè meritis in toto orbe terrarum, debemus gratias; nunquam satis laudabile existimo, quod in tota Europa non tot adeo ex cultis hortis habeamus, quot Antuerpiae accipimus, deque frugum quarumcunque generibus peritissimos ex eorum schola legimus auctores. Vel vnus Remberti Dodonaei Mechliniensis Medici eruditissimi (cuius pie recolo dignam memoriam) scripta erunt toto orbe, & in omne aeuum illustria: qui ita cumulatè, aptè, distinctè de omni genere stirpium conscripsit commentarios, ut neminem existimem, qui posthac vberiora studia sit desideraturus. Sed quam vinorum, aut aliarum frugum copiam in hac amoenissima terrarum parte omnis generis merces, ac vinorum, cunctarumque rerum necessariorum ad vitam importari sit notissimum? Immo narrant fidedigni mercatores, & qui me nunc perhumaniter inuiserunt Antuerpienses, maiorem quotannis Antuerpiae vini copiam absumi, quam in urbe Roma, vel maioribus Italiae urbibus. ob frequentissimum non mirum, ex omni natione in eam conuentum praesertim quia assueti vulgò Rhenanis vini pluri ex parte tenuibus, praeter Hispanica quaedam, & ex Galliae terris generosa, vix vlla attemperant aqua, sed mera bibunt. Constat vero, ut cum ad nauigatis vndeunque vinis, non solum ex Hispania, & Gallia, sed ex Candia usque Maluassias habeant magna copia,

Antuer-
piae fecun-
ditas.

De frugi-
bus, & pla-
tis studia.

Remberti
Dodonaei.

Antuer-
piae vino-
rum copia.

*Mira cir-
ca Rhenū
vini vber-
tas.*

*Alsatia
regio.*

*Vinorum
crassities.*

*Basilea
vina.*

Sungoia.

Colmaria.

Selēstadij.

Argentina

Lindoia.

*Spira, quæ
& Neme-
ses.*

*Nemesin
bona for-
tuna.*

pia; quæ ex Rheni patrijs collibus vina colunt, non vrbibus tantum suis, ac vi-
cinis populis communicant, Picardis, & vterius Normannis; sed in Angliam
vsque, & in Hyperboreas abundè suppeditant terras. Narrant certis annis tan-
tam fuisse circa Rheni cursum vinorum fecunditatem (quod obseruatum est
Anno M. D. LXXXII.) vt cum non sufficerent vasa ordinaria ad tan-
tam recondendam copiam (dictum vix credibile) euerfis in amnem inueteratis,
vinis, eadem dolia sufficerentur ad vsum. Præcipuam autem fecunditatis, &
bonitatis vinorum laudem asserunt in Alsatia, quæ quanquam regio à sinistra
Rheni ad Galliæ attinet fines, vsque ad Lothoringiam, quam Loreni Ducatum
vocant, sub Germaniæ tamen, ac Imperij ditione comprehenditur. Tellus apri-
ca, ac plana, lenibusq; ad Rhenum vsque colliculis conspicua, ijsq; cum tanto
vinorum prouentu, vt super fumo diu, & in æstuarijs retenta, eam acquirant ve-
tustate crassiciem, vt potari per se non possint, nisi diu agitata immixtis scopis,
aut virgis dissoluantur, vel eliquata per aquam calidam fiant potui idonea.
Quo vtu crassa quoque dum legimus, ac languida fuisse antiquis vina, quæ si-
militer per aquam calidam essent dissoluenda; ex hac ignoratione facile qui-
dam debebant recedere, qui pertinaciter persuadere laborant, quod veteres bi-
berent calidum: Quo vinorum genere crassissimo abundare testantur cunctas
in Alsatia, & secus Rhenum vrbes, ac tanta copia, quod maius est, vt quotan-
nis partim vectura curruum, & partim nauigatione in vicinas regiones conue-
hantur, in Heluetios, Sueciam, Bauariam, Lothoringiam, & inferiorem Ger-
maniam, & quandoq; etiam in Angliam. Immo asserunt iidem historici, quod
in tota Germania regio non est, quæ frumenti, ac vini copia, necnon pascuo-
rum, & cunctorum cerealium prouentu Alsatiæ, & suarum vrbium fecundi-
tati possit æquari. Quas inter, vbi Rhenus lacum Constantiensem elapsus, ac
alijs auctus fluminibus, iam nauigabilis magnam incipit expatiari planiciem.
Basilea in ipso amne occurrit, regia scilicet & inclita ciuitas, aëre, ac solo salu-
berrimo, agris verò & eisdem montanis collibus frumento, ac vino feracissimis,
nobilissimum verò, ac pretiosum, quod è montanis oppidis Basilienses Kange-
num appellant. Cum his & Sungoia ciuitas etiam Imperialis fecundissima,
ac Mulhafen munitissimum oppidum, in quo studium præcipuum est, circa fru-
menti, ac vini culturam celeberrimi. In Alsatiæ item finibus Colmaria est, quæ
multi in Rhenum concurrunt rigui, redduntq; agrum ipsum vberiore, cerea-
libus, omni frugum copia, ac vinorum generibus, in apricis præsertim locis,
ac castris, cum multo quæstu, ac laude. Hinc vicina Vrbs Selenstadium, quæ
Alsatiæ determinat à Lotharingia, fecunda admodum frumento, cerealibus,
& optimis vinis. Celebri situ in sinistra quoque Rheni Argentina est, quocun-
que nomine, & Argentoratum dictum, vbertate, vt cunctis quoque bonis inter
omnes Rheni ciuitates opulentissima. felici solo, oleribus quoque gignendis,
vt annuarium ex hortalijs rebus habeat quæstum ingentem, quas & venales
in vicinas Germaniæ partes aut curru, aut adnauigatas transmittunt. Non lon-
gè in ora item Rheni Lindoia tam agris, quàm vineis, ac pascuis vberima, qui-
bus studijs dediti ciues, vinum similiter in vicinas deducunt regiones, vsque in
Angliam: quod pro generis excellentia Rhenense ipsi aduenæ appellant. Nec
minus fecundus ager, qui inter Spiram ciuitatem & occiduos interest montes,
vinis præsertim rubris, & frumento diues, & præter hæc innumerabilem produ-
cens amygdalarum syluas, quæ cunctis Germaniæ suppleant pharmacopolijs:
tùm ob soli eius naturam opimam, tum etiam ex geminato inter illos montes
calore, ac reflexu, scribit nobilis Germanus auctor. Nec subitendum reor, ad
hanc supplendam historiam, inauguratum fuisse huic vrbe nomen antiquis
Statij carmen indicat libro xlii,

EST

A

Est Dea, quam Nemesin dicunt, Dea magna, potensque,

Quæ bona cælestium concessu cuncta Deorum

Possidet, &c.

Dicta à verbo *νέμω* distribuo, & Rhamnusia. Ouid. 111. Metamor. & Adrastia, cui primus Adrastus rex templum edidit. Iuxta quam superstitionem videtur Romanus quispiam (vt notat Cæsar) vbi nunc Spira, expertus bonam fortunam, templum ædificasse, cuius in monte extant vestigia, quod alij nunc Dianæ appellant, alij Veneris, vel Mercurij, atque hinc Nemetum nuncupatam vrbem. Quis vetustæ Vormaciæ in Vangionibus in hac Rhæni sinistra prosequatur gratias, cœli, agri, ac fœcunditatis vinorum, & omnium naturæ bonorum &

Vormaciæ
fœcunditas.

B

ducentis circumdata sit oppidis, ac castris, cum tanto esculentorum, frumenti, ac vinorum prouentu, vt non vrbem modò, sed per amplam alerent prouinciam. Maguntia superius extat amœno situ, vbi Menus fluuius ex Franconia descendens in Rhenum mittit, fœcundo, ac delizioso ab vtraque ripa solo, ponte munita quingentorum passuum ampliss. collibus ad conspectum Rhæni viniferis, ac aliarum frugum abundans. artis impressoriæ, ac bombardarum à centum quinquaginta hinc annis inuentrix. Hinc montana magis Treuironum ciuitas, ac clarum principum Romanorum domicilium, vt Marcellinus scribit, vbi & stationem, & ærarium haberent in expeditiones Germanicas. Natura loci satis ad amoenitatem, & ad delicias exulta, fœcundis agris, blandis riuis, ac fluminibus, & conuestitis Baccho collibus admodum viniferis. Vnde non mirum

Maguntia.

Treuiri.

C

ingentes hic olim inuentos thesauros, & monumenta, quorum adhuc extant vestigia antiquissima. Vbi verò Mosella à Lotharingiæ montanis confluit in Rhenum, sub gradu ad polum quinquagesimo secundo, in ipso confluxu Confluentia hinc dicta occurrit nobilissima ciuitas, pinguibus agris, collibusq; vitiferis, ac vinis abundè prædita. Vsque ad Coloniam Agrippinam principum item Romanorum nomine, ac statione ornatissimam, ex electoribusq; Ecclesiasticis Imperij hodie primariæ, ac spectatæ apud Romanos Pontif. fidei. Relinquo cum his, non me latet, multa à scriptoribus ipsis patrijs conscribenda. Si quo cum his, non me latet, multa à scriptoribus ipsis patrijs conscribenda. Si quo cum his, non me latet, multa à scriptoribus ipsis patrijs conscribenda. Si quo cum his, non me latet, multa à scriptoribus ipsis patrijs conscribenda.

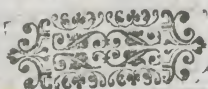
Confluentia.

Coloniam.

Angliæ,
& Scotiæ.

D

ac indeficiens gratia suppleuit vbique omnia. Nam & vinum selectis sub aprico locis Anglia orientaliore producit: cæteris verò rebus opulentissima, metallis, auro, argento, plumbo, cupro, sulphure, & bitumine sunt ditissima: ex quorum (vt dictum est) natura, ac calido, non dubiè & sub maximis algoribus formite terræ fœcundantur: præter cæteræ pinguis abundans pascuis, pecorum omnis generis innumerabilibus gregibus, frugum multarum copia, ac ad nauigatarum cunctarum rerum necessariarum ad vitam, & vinorum quorumcunque quotannis onerarias habent naues. Vt ex communi consensu, & quas videmus Romæ nobiles omnes nationes, honestissimos viros, bonis moribus, scientijs, ac bonis artibus deditos, & religionis in hoc fluxu, & refluxu rerum obseruantissimos; computatis cum ad nauigatis vndecunque vinis, suis patrijs, & quam exactam habent componendis Ceruicis industriam, ne Italiæ quidem inuident fœcunditati. quarum propterea iam ipsam artem, differentias, facultates, atque vsus, hic breui compendio subnectemus.



DE

DE FACTITIIS VINORVM GENERIBVS

*tam antiquis, quàm nostri temporis, Zitho, Curmi,
Cernisia, Birrha, Hala, & Cedrelea.*

*Naturæ
solertia di-
stribuendis
terris.*

*Artis in-
dustria.*

*Artis sup-
plementa.*

*Factitiarū
potionum
inuentio.*

*Vfus anti-
quissimus,
& commu-
nis.*

*Nomina,
ac genera*

AD vsum humanum, & cunctarum rerum, perpetuò sapientes, & historici, duo hæc sectati videntur instituta: primum Naturæ est, & alterum humanæ circa ipsam industriæ præcepta sunt. Cuius modi præcipuè studium agricolæ circa rem agrariam, & nos circa vinearum cultum attestati sumus necessarium: dum ars aut multa suggerit, perficitq; ipsa naturæ opera, aut meliora reddit: vel certè aliqua utiliora. Quapropter non minorem videtur natura adhibuisse solertiam distribuendis opportunè terrarum locis ad vniuersi perfectionem; quàm in quorumcunq; perfectorum corporum constitutione, vt pars partì, & sibi inuicem omnes inferuient, conformarenturq; . Ita disposuisse cœli, ac stellarum inclinationes, elementorum commistiones, ventorum vnde-
cunque afflatus, terrarumq; simul partitiones fecisse in planicies, & valles, extulisse colles, & montium cacumina, fluminibus certos dedisse cursus, mari terminos constituisse, immania illi firmasse promontoria; vnde cuncta loca essent & fecunditati opportuna, & incolatui hominum, animaliumq; secura. Quibus ex æquo naturæ institutis multa artis industria addidit supplementa: quæ indirecta fecit directa, aspera redegit in vias planas, vbi opus fuit æquauit montes, sustulit syluas, impleuit valles, deriuauit flumina in utiliore cursu, vel pontibus vallauit. & præter terrarum, quem adhibuit cultū, magnis passim vrbibus adornauit terram, oppidis, ac turribus muniuit, ac stratis vijs fecit vbi peruiam, alioqui inhospitam, dumetis, ac spinis horridam, atq; inhabitabile. At vbi regiones aliquæ pro vario cœli tractu, aut longinquo à solis aspectu, certis videntur carere naturæ muneribus, vt Septentrionales narrauimus terras, in quibus non propagantur vites, ac vino carent; iam vidimus quantis hunc terrarum defectum artis industria compensauerit supplementis. Vnde, viuunt alioqui felices, nec inuidēt nostris, quæ se iactant felicissimæ Italia, & Hispaniæ terris. Nempe, quoniam præter multa loca, in quibus coactam industriam ostendimus, vt vites propagaret, ac produceret (vt in Germania, & iuxta Rhenum) vinorum inestimabilem copiam: & præter commodam maris, quam natura, & ars aperuit vnde-
cunque nauigationem, ac vberimos affert inter cætera vinorum pretiosorum apparatus; meditata adhuc eadem industria est, factitias ex varijs naturæ frugibus conficere potiones, ac Cernisias, tanta suauitate & copia, vt in toto orbe terrarum, (si ritè computemus) minor admodum sit vini vsus, quàm cæterarum, totq; variarum potionum. Quarum nunc artem, & conficiendi modum docere aggredimur. eoque magis necessariam, nedum consequentem arbitramur fore cōsiderationem cum vinorum historijs; quoniam haud adscititius, nec nouus, aut pro extemporaneo refugio earum vsus est, sed communissimus, & antiquissimus multis regionibus, quibus pro indidis, vt pro nimia ariditate, atque æstu in Aegypti interiori parte, vel pro algore regionis infesto frugibus, vt sub plaga diximus Septentrionali, artificiales in his humana industria excogitauit potiones suas ex varijs naturæ frugibus comparatas. quæ colore, substantia, sapore, ac robore, vinorum contendunt æquiparare naturam. Non est ergo dubitandum has potiones factitias, perinde quæ non inutiles repertæ sunt ad vitam, semper fuisse in vsu, tam apud antiquos, quàm nostro tempore, etiam in illis regionibus, quæ nec vinorum generosorum carent prouentu. Vnde nec mirum quod diuersa earum apud quamquam nationem

A nationem legamus nomina: Zithum, siue Zethum Aegyptijs, & Græcis Curmi apud Dioscoridem. Ceruisia Plinio, Bera, quam & Birram, & Halam posteris, & Cedream nunc etiam apud Hispanos. In Problematibus autem Aristotelis *οἶνος καὶ θυός* legitur. quo nomine & genus indicatur, & materia: vinum sci licet ex hordeo, quod planè magis Theophrastus explicuit, ac Zithon vocari, *vi. de caus. plant. cap. xv.* Computrefacientes, inquit, fruges, in succos nonnulli conficiunt ad bibendum idoneos, ex hordeo, & tritico, quod in Aegypto Zithon appellant. Zithon vocat & Diodorus Siculus, quod non in Aegypto tantum, sed & in Galatia quoque parari affirmat. Tanta est, ait, in Galatia aeris frigiditas (ob asperitatem vti reor, montium, nam in Asia minori Galatia parallela est regio Propontidi, à quadagesimo primo in quadagesimum secundum gradum) vt neque vinum, neque oleum producat, quare coacti homines potum sibi ex hordeo comparant, quod appellant Zithum, *Ζιθον*, & Dioscorides lib. i. r. cap. cix. & item Zithum Plinius libro xxi. i. in vltimis verbis dicit: Ex eisdem frugibus sunt & potus: Zithum in Aegypto, Celia, & Ceria in Hispania, nunc Cedrea, Ceruisia, & plura genera in Gallia, alijsq; prouincijs. Hinc rectè Columella Georgicon carmen imitatus libro x. de radice Siferis in Zitho, inquit:

*Sestaq; prebetur malido sociata lupino
Vt Pelusiaci proritet pocula Zithi.*

Pelusiacum cognominat à Nili hostio vbi parabatur, ac delectabile esse acri punitione addita ex Siferis radicibus, & Lupinis. Vbi facile pro lupino lupulos hunc auctorem reor intellexisse, in his potionibus (vt dicam) vsitatos. Hoc genus planè Athenæus explicuit libro i. cap. xxx. d. Ex hordeo factum bibunt Aegyptij, ob penuriam vini, quo adeo sunt oblectati, vt canerent saltantes, & omnia facerent quæ remulenti. Sicera hoc etiam dictum legimus voce Aegyptia, atque Hebraica, vt notauit D Hieronymus in Isaiam: Omne scilicet potionis genus, acre, ac ebrietatem inducens. *οἶνος, καὶ σικερα, & οὐ πνὴν*: vinum, & siceram non bibent. Quod porro nominat Curmi Dioscorides lib. i. r. cap. cix. haud diuersum à Zitho existimo, dum scribit, *κεφάλαιον καὶ θυόν* ex hordeo fit, quod similiter pro vino bibunt, grauitatem inducens capiti, ac neruis noxium. Hæc ex antiquis. Verum, vt ritus omnes viles ad vitam, meliores vsu habere solent progressus; plura apud posteritatem inuenta sunt fastitiorum vinorum, & Ceruisiæ genera. Familiare, ac receptum à nonnullis in Italia est, vinum ex ceruisijs acidis exprimere, rubicundum, & gratum, vbi resederit sapore, Stomachis præsertim calidis, & humidis. Hoc differens ab alijs omphacijs, & acresto, quoniam acor in his fructibus est naturalis, non sequitur immaturitatem laboriosam, sicut in acresto, stomacho noxia, donec superetur, & concoquatur. Frequentissimum in Germania secundis mensis; vnde nemora talium arborum videre est euntibus à Carinthia in Bauariam, & Austriam, quæ & lapidissima sunt præ nostris in Italia. Quin Ceruisiæ quoque vtiliores habentur apud illos apparatus. Nam communiter quanquā ex hordeo, vel tritico immaceratis aqua fiant; variant tamen penes frugum qualitatem, quæ illis infunduntur, & quæ in quaque regione vberiores habentur. Ceruisia, quæ nostris temporibus communissima est magnæ Germaniæ, Sueciæ, Bohemiæ, Poloniæ, Lituaniæ, Daniæ, & vltioribus regionibus; ac Galliæ partibus magis Aquilonalibus, & ex Insulis Olandiæ, & maximæ Angliæ; macerato aliquot diebus hordeo cum lupulorum decocto diligenter præparato, suavis admodum, ac vini æmula potio fit. Quam propterea frugem (scribunt Germani auctores) sicut in Italia nos solumus colere vites, cultis propaginant campis; nec leui reos plectunt pœna, qui diripuerint. Præparatum enim sic decoctum ex hordeo computrefacto cum flore, ac germinibus lupulorum; fructibus etiam varijs incoctis succulentis,

Z z

vt pluri-

Aristot.

,,

Diodor.

,,

,,

,,

Dioscor.

,,

Columellæ

locus resti-

tuitur.

Athenæi.

,,

Sicera ex

D. Hiero.

,,

Curmi.

,,

Ex Cera-

sis acidis.

,,

Ceruise

apparatus

,,

Lupulorum

culus.

,,

,,

,,

,,

,,

,,

,,

,,

,,

,,

,,

ut plurimum immaturis, ac acerbis, pomis, piris, forbis, prunis sylvestribus, ac
 berberis; ex horum omnium in aqua diutina fermentatione, ac ebullitione per
 tres circiter, aut quatuor horas, acrimoniam ex feruore ipso concipit gustui
Differētiæ delectabilem, ac potui idoneam. Plus vel minus, pro rerum ipsarum mistio-
 ne, & pro aquæ copia, ac cocturæ modo, calidi temperamenti, & omnino vi-
 ni æmula: sapore dulcis, acris: vehemens, diluta: colore aureo, rubicundo:
 crassa, vel densa, vel clara. & quod indicium infiti calor est, inebrians ut vi-
 num, si largissimè sumatur, longèque, ac diu perdurat eius temulentia, quia
 crassior substantia fit, & coctione in ventriculo difficilior quàm vinum; im-
 pinguas, ac robustas reddens vireis. Vitium est, si austera, vel acida eua-
 dat, vel amara: & quo maiores inducit ventris rugitus, eo maius indicium fit,
 non bene præparatæ, nec selectarum frugum. Hinc autem non subicendâ al-
 tera eius proprietas est, quam Dioscorides, & item Plinius notant: Perfu-
 sum Zitho Ebur, obsequiosum in omnem formam reddi, ac operi fieri ma-
 gis tractabile. Ad hæc omnia operæ precium est de Lupulorum natura, &
 quid valeant in Ceruisijs determinare temperamentum: nam alij frigidum, alij
 ex aduerso calidum ponunt. Io. Mesues lib. 1. de Lenientibus cap. xx. 1. 1. 1. ex-
 pressè determinat esse temperatum, vel potius frigidum esse in principio primi
 ordinis, quem secuti sunt eius interpretes, & Syluius, & Mathiolus, Contrâ
 hanc opinionem, Io. Manardus in Castigationibus Mesuæ; vires inquit florum,
 quorum in Ceruisia vsus est, satis calidam, & siccam ostendunt, quibus grâvi-
 tas odoris consentit: Videant igitur subdit Medici, qui tantopere Lupulos
 cōmendant, cui fundamento nitantur, nec alia. In huius porro sententiam ve-
 nit nouissimè Rembertus Dodonæus lib. 1. 1. 1. tertiæ Pemptad. cap. xx. 1. Calidi,
 inquit, & sicci in 1. 1. ordine flores sunt Lupulorum, & item folia, quæ caput fa-
 cile implent, & odore ipsum grauiter feriunt. Quibus cum & ego sentio esse
 calid. à primo in 1. 1. gradum. Nec diffiteri id potuit Mesues, dum Lupulos ef-
 ferit sanare Ictericam, remouendo scilicet eius obstructions, aperiendo, vel
 temperatè calfaciendo, immò si refrigerent sanguinem, & clarum reddant, bi-
 lem flauam purgando, ut ipse inquit, hanc non dubiè operationem præstant se-
 cundaria actione, purgando scilicet causam doloris. Adde, quia si Lupuli in
 Ceruisia macerati tentant caput, illum similiter gradum caloris acquirunt ex
 putredine, & feruore acquirunt caloris, qui excitet temperatum eorundem
 calorem. Maiorem verò vim caloris id apud me arguit, quoniam Lupulus inter
 omnes fruges proceræ admodum est naturæ, affurgitq; vegetali vigore non ran-
 tum salicera, & dumeta, vnde illi nomen Lupi salicetarij; quin immo quem vi-
 deo satum iam tribus annis in meo Viridario, & pingui latamine, pulchro spe-
 ctaculo miramur arborescere, altitudine ad xx. palmos, lignosumq; & crassum
 euasisse ad complexum duorum primorum digitorum. & quotannis suos bellè
 germinare per internodia asparagos suauissimos. Quæ omnia sunt caloris si-
 gna, vnde efficaciter, aperit obstructions, præsertim hepatis, ac renum. &
 secundum retinet locum cum Asparagi facultatibus.

Apparatus, & Genera Ceruisiæ.

CAETERVM ad explicandam vtitatē huius potionis varietatē, & ge-
 nera; censuram his adnectemus Remberti Dodonæi Mechliniensis in
 Belgijs, cui, ut alijs etiam de rebus patrijs scriptoribus; & variarum nationum
Ex Dodonæo Bera duplex. peritis semper consentiendū existimo. Is duplicem asserit in illis partibus fieri
 Ceruisiæ, seu Bera apparatus, Simplicem, & Compositum: Simplex fit; quæ
 ex hordeo præparato, ac Lupi Salicetarij floribus, cum dulci aqua proportionē
 quadam commistis conficitur; & coquitur. Composita verò, quæ & Medicata
 dicitur,

- A** dicitur, quæ præter has communes fruges, & alias quoque herbas, ac femina, flores, & aromata, aliâq; eiusmodi quæ & odore caput tentant, admittit. Quæ duo communia genera & inter se, & penes diuersitatem regionum quoquo modo aut conueniunt, aut differunt: in hoc quidem conueniunt, quod æquè ex hordeo, ac frugibus comparantur: differunt autem præparationis modo, ac qualitate, graduè acquisiti pluri, vel minoris caloris. Nam Zythum Gale-
*Zythū an-
tiquorum.*
- B** x. cap. xxix. vnde vulgò Byer videtur dicta, alijs Birra. Hordeum scilicet ma-
*Malum
præpara-
tum.
Byer.*
- C** defactum, quoad germinem emiserit, deinde cum coliculis enatis torretur. quem Malti sui modum; & Dodonæus describit. Synceris inquit Hordei granis sim-
*Tempera-
mentum.*
- D** plici aqua maceratis, donec intumuerint, germinâq; emiserint, sicq; vel super cratem æstate, vel exhalante ex fornacula verno tempore, vel autumnno vapo-
*Zelandiæ
Ceruifia.*
- E** re rescicata fuerint, ac reposita ad vsum. Qua præparatione (vt conijcere licet) vel nulla intercedit putrefactio, vel certè leuis, ex ipsa scilicet germinatione culmorum hordei, quæ non sine aliqua putredine fit, & tostione præterea, vnde vestigium quoddam concipit caloris, magis quàm Polenta, quæ ex crudo, vel nondum maturo hordeo tantum aqua macerato fit. Itaque Bera sic coquitur, per se suavis ac dulcis, ac boni omnino succi, parum, vel leuiter admodum frugibus ipsi putrefactis, ac à natura sua commutatis, nec vllam mali succi qualitatem contrahentibus. Ex quibus patet & temperamenti ratio, ex componentium scilicet partium qualitatibus, frigidis in fundamento, & humidis, cum caloris tamen, & stipticitatis vestigio acquisitio, & ex Lupulorum floribus secundo circiter ordine calfacientibus, ac resiccantibus, vnde caput leuiter tentant, vrinas mouent, mediocriter aperiunt, atque absterunt, conferuntq; ad saporis diuturnitatem, vt fruges ad dulcedinem faciunt, & consistentiam. In Zelandia, vna ex maioribus Insulis Orcadum, meminit Abramus Ortelius, ex hordei optimi substantia potentissimam fieri Ceruissam, quam bibacissimi in-
*Qualitates
& genera*
- D** colæ cum sint, nemini tamen tentare mentem, neque ebrium reddere quenquam. Ex horum ergo (vt diximus) varia mistione, & qualitates resultant variæ, & ipsarum Berarum genera. Tenuës, potentes, rubicundæ, nigræ, candidæ. ex Zea, & tritico candidæ fiunt, senescentesq; aquosum vinum quoddammodo referunt: ex hordeo diu tosto, ac longa coctione: copiosius incocti Lupuli amariorem reddunt. Potentiæ inditium est, si in vase musti modò fluctuet, ac feruescat: minus tamen quàm vinum calida fit: quin immo Beræ calefactio clemens, mitisq; est. Compositæ porò varias acquirunt qualitates, pro substantia miscibilium rerum, seminum, atque Aromatum. & aliquas etiam concipiunt, noxias facultates, præsertim capiti. Recens, simplex etiam Bera, non secus ac mustum, vitia complura gignit, inflationem parit, aluum cunctat, obstructions renum, stillicidium vrinæ, ac non rarò calculum procreat: quamquam calens, recensq; adhibita in fortibus, nervosarum partium dolores compefcit, ac discutit.
- E**

Hala apparatus in Anglia.

COMMUNE haftenus habemus formam harum factitiarum potiarum, Zythi, Curmi, Ceruissæ, Beræ, & quam mox describemus Halæ. Sub tota verò Septentrionali plaga, quæ sub nostra cernitur consideratione, vbicumque non propagantur vites; dubium non est, quia necessitas excitat industriam,

*Hala ex
Cardano.*

*Secunda-
ria Hala.*

*Tempera-
mentum.*

*Vina com-
munia.*

*Acetum
ex Bera.*

dustriam, & industria parit artem, & cultum rerum, quot ferè regiones, tot A
diuersæ comparantur potiones. Additis, vel demptis, vel mutatis frugibus,
quarum maximè in quaque regione nascitur copia, Inter alia genera Hiero-
nymus Cardanus quandam describit se inuenisse in Anglia, & Scotia vsitatam,
quam appellant Halam: hoc à prædictis differentem, quod non admittit Lupu-
los, præcipui caloris in hoc potionum genere fomitem; verum ex hordeo iden-
tidem aqua immacerato, cumq; eius repullulatis germinibus (vti dictum est)
expansis, ac exiccatis, mollitisq; non modica adhibita diligentia asserit fieri.
hancq; pro infusa similiter aquæ copia, proq; multa, vel exigua coctione, plus
minusue varium acquirere temperamentum, & pro hordei substantia aut vali-
da, aut exoleta, validam, gratamq; gustui. Vbi deferbuerit, transfundi in
alterum vas, additaq; alterius Halæ veteris portione, tamquam potions magi- B
stra sic ad multos annos conseruari. Sapore sunt qui non discernent ad dulci
sapore vini. faciunt nonnulli ex eadem molita fruge, bene præsertim fermenta-
ta, nouaq; super infusa aqua, secundariam Halam, vt nos secundaria vina pa-
rari docuimus. Eam tamen (vt consentaneum rationi fit) insipidiorem, gra-
uemq; imbecillo præsertim stomacho, ac putrefactioni magis obnoxiam. Con-
cluditq; suo iudicio is nobilis auctor, has potiones, quantumvis ex aqua, ac
frigidis paretur frugibus, omnes plus minus varij temperamenti, sed communi-
ter calidi, ac vini æmulas obtinere facultates. Calidæ verò potissimum quali-
tatis esse, quæ lupulorum flores admittunt, qui per se calidi sunt: multo verò
magis accedente illis acrimonia ex præuia illa putrefactione. Nec minus hor-
deum, quod exura innata sibi frigiditate, concipit ex affatione, ac putredine ca- C
liditatem, eamq; in substantiam potions imprimit, geminatq; seruore per igne
adhibito. Vnde, quod argumentum ab effectu est validissimum, hæc Hala æquè
inebriat ac vinum. In totum verò hæc potionum genera non admodum laudan-
tur, nec ijs præsertim, qui minus assueuerint: nam difficile cōcoquantur, nec fa-
cile distribuuntur: quinimmo obstructions pariunt, ac inflationes, conuertun-
tur in prauos humores, ac nō paucos calculorum morbis reddit obnoxios. Aci-
da Bera neruos, ac renes lædit, & ventriculum turbat. Acetum verò quod ex
eadem Bera conficitur, vini aceto minus acre fit, minusq; penetrando efficax,
nec adeo est tenuium partium.

Gallia fecunditas, ac vinorum copia.

*In Prouin-
cia, Vasco-
nia, et A-
quitania.*

ÆMULA fecunditatis Italiæ in cunctis rebus Gallia est, antecellit ampli-
tudine, multis, ac maximis irrigata fluminibus, commodis portibus ab v-
troque mari, hinc mediterraneo, quod ab austro sepit totam, superius verò bo-
reali situ Britannico, & Cantabrico terminatur. Plana per totum, non mon-
tuosa, nec aspera: immo & in montibus peramplos habet lacus, ac læta pascua,
ventis vndique, & ab ipsis marinis persata salubribus, ac vinorum quam gignit
copiam in externas etiam regiones, in Angliam, & in Scotiam, & in Germaniā
abundè suppeditat. De quibus, relicto alijs scriptoribus hoc munere scribendi
pleniores historias, quorum studijs, vt armis, ac diuitijs fuit Gallia omni sæculo
florentissima, & qui regiones ipsas perlustrauerint; sat mihi videri poterit, ad E
concludendam summam vinorum fecunditatem, & horum aliqua cum prædi-
ctis Italicis percurrere digniora. Vina quidem omnis generis, ac primæ laudis
etiam in vrbe Roma gignit longo tractu Tyrrheni maris primū in Prouincia,
deinde in Vasconia, in tota Aquitania, sub Pyrenæis, & superius secus ripas Ga-
rumnæ magni amnis fecundissimas: quæ pro commoditate nauigationis in Ita-
liam frequenter, Genuam, ac Romam conuehantur. Primū verò, vt habet
quæque regio suas Vites, & Vuarum genera; quemadmodum innumeras Italiæ
cōme-

- A** cōmemorauimus, & postea de Hispanicis dicemus, libet hic ex Agricultura Caroli Stephani lib. v. de his quæ in Gallia habentur breuem subnectere cēsuram. Ex Vuis nigris sunt Morillon tres species. Vna cuius ligni materia ex incisura valde rubescit, Vite tamen nigra, rotundiore folio, ac congestis admodum in racemulo Vuis. Altera foris quidem cortice est admodum rubro, folijs ficus instar tripartitis. tertia, quam & Biccainam vocant, ligno item nigro quod sarmentis admodum luxuriat, ac folijs, caducas autem vindemiæ tempore producit Vuas. Samoyreau, quasi ex Samo olim repastinata, lignosa vitis, ac breuibus nodulis distincta, ac nigris pariter vuis, altera eius nominis, & Broneutum vulgò à frequentibus internodijs, caducis similiter cū maturuerint granulis, tertia fœcundior, ac primæ affinis. Negrarium, cortice viget rubenti, incisilis multa fœcundior, ac primæ affinis. Negrarium, cortice viget rubenti, incisilis multa fœcundior, ac primæ affinis. Neurat, quæ & Borgognon nigrum, albo generi affine, folio mediocri, & rotundo. Ruscella & Borgonnais gaudet maximè in altis pergulis suspendi, valido & rubenti ligno. Ex albis vuis, frugale admodum genus est Frumentanum dictum, ligno subluteo. Moscatellum rubro. Pinet de Angiu, virefcit, fructu autem cæræ instar aureo. Gouest folio rotundo, ac frugibus valde vuis; & alterum Gouest Saluiatum cognomine, gustu pericundo Saluæ, Borguignon blanco, quod & le Dozier, inter omnes albas vuis frugalissimis, rotundo folio. Foirard, quod Parrhisini vocant, ligno subcæruleo, Vuis gratis, ac præ cæteris infimis meriti. Mellierum alludit ad gratiam mellis; ligno rubenti, rotundis folijs, fructu omnium frugalissimum. alterum Vuis crassioribus & item Vitimine amplo. & tertium domesticum cognominatum, frugali inter cæteras Vuas prouentu, nec granis adeo congestis, apertè magis solis fouetur aspectu. Burdellais alterum candidum in pergulis similiter, ac viridaria adornans, granis crassioribus. Cæterum de locis, ac Vinis, quæ propriam merentur historiam, primæ quidè laudis, ac copiarum ultra Nicæam, & Varum amnem, qui Italiam terminus, & in Massiliæ agro gignuntur. Vbi pumilas cū teneant vites pollicis crassitudine, ac vix duum drantum altitudine, sine vallis, vel adnatis arbusculis; videre est longè etiam adnauigantibus conuestita littora, cū herbosissimam ad multa milliaria campaniani. ex quibus, vuis similiter pusillis, albidis, tenui cortice, & humi ferè stratis, vel lapidoso potius solo; fit vt sub æstu cœli, & percussu simul intensi caloris, vindemiæ tempore semipassis, vina illa exprimantur Clareta: tanto verò spiritui prædita, vt à primis mensibus condita dolijs, haustaq; ad vsum, pulchrè videantur scintillis aureis extra pateram exultare, cum odoris fragrantia, ac sapore bibentibus adeò delectabili, vt mirificè confortent spiritus, ac immodicè tentent caput. Altiùs verò longè secus Druensam amnem, qua sub Auenione Pontificia vrbe is mittit in Rodanum, solo minus arido, & glebofo, vinetis similiter breuibus ex rubicundis, ac pinguioribus vuis, alterum gignitur Clareti generis rutilum, seu potius helueolo, quem Latini dixerunt colore, visu rubini modo splendidum, sapore, odore, ac stomacho gratum substantia, nec fumosum, nec tentans caput. Quæ duo genera & hoc specialiter habent discrimen, quòd electissima, ac verè Claretta illa littoralia, cū spirituosas sint substantia, nequaquam sustinent nauigationem; sed dictū mirum exolefcunt vigore, ac speciem induunt aqueam. Validiora sunt, ac robustæ substantiæ altera, quæ (vt in mensis nostris experti sumus) adnauigata ex Auenionis vinetis, breuibus doliolis, cinctisq; circulis ferreis, nutrientia magis inuenimus, & quæ ad alterum seruatur annum. Quare quod legitur Benuinum Vinum in eleganti epistola Fracisci Petrarchæ ad Urbanū IIII. Pont. dū Romana Curia Auenione moraretur râræ celebritatis hactenus neminem inueni ex versatis etiam circà illas partes, qui genus id vini, nec locum propriè assignare valeat: sed adscititium nomen fuisse putandū ex prædictis circa Auenionē Vinis. Quæ præcipuè circà vicinos colles

Vinum, ac
vuarū ge-
nera.

Morillone
3. species.

Samoy-
reau.

Broneuto-
Negrarū.

Neorai.
Ruscella.

Frumēta.
Moscatel.

Pinet.
Gouest.

Saluiatū.
Borguign.

Foirard.
Mellierū.

Burdellais

Clareta
vina.

Clareta ru-
bra, & hel-
ueola.

Benuinū
vinum.

Massiliæ.

gignuntur, sub Biteritia vico, ad Castrum nouum Pontificis, & Frontignani optima. Et item Clareta electissima sub Arelate lapidosis sic vocatis campis, & sub Crau præsertim oppido laudatissima, & in Massiliæ littore. In quo, vide lubricam rerum conditionem, & cultus humani varietatem: quæ nunc Massiliæ, & circà ea littora Clareta commendamus vina, & quæ tenui spiritu exhalent ad caput; eadem Martialis carmine lib. x. Improba Massiliæ fuisse notauimus, & quæ fumosa, & ceu toxica adlata Romam haberentur: nempe quoniam simpliciter experti id vinum nauigatione exolescere, diutissime in fumarijs exponebant, siccabantq; fumo vsque in amaritudinem: vt de vario cultu antiquis, & nostris docuimus libro 1. Quæ & Plinius suo tempore detestatus est libro xii. cap. vi. De vinis inquit Massiliæ, & in Narbonensi genitis asserere non est: quoniam officinam eius rei infecere tingentes fumo, vtinamq; non & herbis, & medicamentis noxijs, & etiam Aloë, quo saporem, coloremq; adulterant. Iuxta Varum amnem, in agro sancti Laurentij permagni oppidi, viti nascuntur alba satis generosa: celeberrima verò quæ in eius apricis collibus vulgò Muscata cognominantur, in Regali potissimum curia, & hyemali tempore multæ laudis. Apud Allobroges idem Plinius commendat, vbi posterior Delphinatus, & ad Viuares præsertim vina: & cōtinuò quæ Rodanus descendit, apricis ab vtraque ripa collibus, & in Lugdunenfi agro præcipua, ac electissima Clareta alba, & quæ cum antiquis Heluiola diximus nitore rutilo, ac limpida, ac singularis naturæ aliqua, vt cum limpida, ac aquæ videantur substantiæ, robore tamen non cedant Latinis, nec Clarellis Italiæ. Eadem ac rutilo splendore laudantur, quæ Rodanus ab Heduis auctore Casare Ararim amnem recipit, sub Vereduno, & Borbonij peramœna planicie, & à sinistra influentis amnis sub Bisontio, ac vicinis oppidis, syncera, & tam ori, quàm aspectui periucunda. Verum nullis secunda Gallicis vinis, quæ circà Lutetiam, vbi Parrhisij, ac Franciæ nomen, habentur: cum tanta secus Sequanam amnem, nunc Sennam, amenitate collium, aruorumq; ac vinearum amplitudine, situ vnde quaque ita disposito maximæ alendæ ciuitati, incurrentibus cum Seguanæ alijs fluuijs, qui ipsam in Insulam ambiunt, ac per medium vndique nauigabilem reddunt; vt etiam studiosi soleant eam immortalibus panægyricis in cœlum tollere: opulentissimam, populosissimam, abundantissimam omnium rerum, omnia in ea haberi venalia, ac honestis precijs collaudant. Immo an sint quidam summo iudicio in ea versati asserere, quod nulla in parte orbis terrarum Parrhisium, nisi in hoc Franciæ, ac totius forè Europæ compendio potuisset esse Parrhisium. Quæ amplissima vrbs opportunissimi, ac magni (vt dixi) amnis commoditate, temperamento aëris, ac cœli gratia benignissima, egregijs super antiquam Athenarum famam splendida ingenijs, ac cunctarum bonarum artium, doctrinarumq; parens; quingenta millia hominum perpetuò alit. Cum tanta insuper sanctissimæ Religionis Christianæ obseruantia, incomparabilq; constantia; vt in his turbulentissimis interregni Franciæ temporibus, nutu fermè DEI Altissimi, ac immortalis exemplo fidei cunctis alijs populis; fuerit tamen ab omni discrimine asserata, & conseruata. Quod verò summum hodie argumentum est incomparabilis Regni Franciæ fecunditatis; in admirationem audio cunctarum in hac alma curia nationum, vt post tantas terrarum clades, totq; populorum arumnas, vix vllam tamen Franciæ, passâ videatur rerum calamitatem. Et quis non miretur, vnde tanta cerealium, annonæ, ac vinorum copia maximæ, populosissimæq; alendæ vrbi suppeditetur? Præter frequentem ergo omnium rerum vndique comæatum, & per Seguanam longè, perq; alios, qui in eam confluunt amnas, à Senonibus, & à Burgundijs; Campaniam non longè à Parrhisio, orientali situ prædicant regionem, quæ Campaniæ felicitis instar cereali- bus omnifariam, ac vinis eam reddunt vberissimam. Vinceta verò in ea haberi præcipua

Libro 1.
cap. 16.

Plin.

non & herbis,

adulterant.

In Allo-

brogis.

In Delfi-

natu.

Lugduni.

Vereduni.

Borbonij.

Bisontij.

Parrhisini

agri felici-

tas.

Panægyri-

son.

Galliæ in-

comparabi-

lis sæculi

tas.

Campaniæ

felicitas.

- A** præcipua in collibus circa Aynon blandissimum amnem, admodum vini frugiferis, & cultissimis vicinarum terrarum agris, sub Aspramonte, sub Pontinoiro, Cailon, & alijs terris per multis. Nec de Parrhisienis vinis, deq; eorum generositate, relinquenda est peritissimi Budæi Parrhisienis censura, qui & ipse in libro de Asse, nihil memoria dignum omisisse visus est. Haberi apud eos omnium propè generum vina; idest, albi, heluij, rubentis intensissimè, & nigri, quæ nulli importatorum cedunt, quotidiano vsui mensarum. nam quanquam non adeo acuta, & quæ lancinare gustui linguam sentiantur; alioqui bonorum iudicio constat, ea omnibus numeris præcellere importatis. Quæ strenuiora esse creduntur titillandis palatis, nec vertiginem, vt maiora illa, cient. Minoris verò subdit, haberi communiter fœcunditatis, cultorum vitio: qui dominis in vrbe existentibus, omnia ex suo commodo faciunt, vt plerunque nec exactum, nec tempestiuum cultum vitibus adhibeant. hæc Budæus. Cæterum à sexaginta post eius ætatem annis, cum mutata omnia sint, præter aliquas tanti bellistrages, cunctæ passim terræ cultu adhibito, agri, ac vineta mutasse faciem videntur, & in quibus præsertim terris cura regia stationes frequenter habere solet. Supernè verò ad occidentem, secus Ligeris, nunc Loiri amnis ripas laudabilis vbertas, sub Claramont, in Salonix agris, in Belloacis, & Ambianis, post has verò, vbi regio in Britanniam, & Aquilonem inclinat, Picardiæ pars, à quinquagesimo in quinquagesimum secundum gradum, & Normandia, non adeo vinorum obtinent gratiam, vel acerbis colunt vuas. Sed in communi vsu optimas parant Ceruicias, vel adnauigata vndecunque habent Vina, ac multa copia à Rheno, & etiam ab Hispania. Infrà verò à Sequanæ finistris, & quæ Ligeris magnus amnis à dimidiæ vsque Galliæ montanis, centum comitatus riguis, ac fluminibus longè admodum amœnis gaudet agris, ac apricis collibus prædita est Viniferis, in Aureliano agro, qui nunc Orlens, in Niuernis, in Bituringis, & Auaricis multa copia. Adhuc in prouincia magis meridionali, quam vulgò Languedoc appellant, & in diœcesi Albiensi, ad oppidum Galliacum, Vinis albis, & Claretis sui nominis abundat: quæ potentissima sunt, & commodam magis, quam quæ circà Massiliam diximus patiuntur nauigationem, in variasq; conuchi solent partes: præcipuè Burdegalam ex qua in Garumnæ faucibus permulta quotannis soluunt nauigia. Immo & adnauigata habentur meliora, quoniam ex assidua illa agitatione, Vinosum illud compescunt spiritum, ac vigorem, euaduntque vsu sinceriora, abundeque suas alunt Vrbes. Inter quæ multæ laudis, ac copix sub Tolosa studijs florentissima habentur, quæ præter Vernacula vina, & Garumna vbi frequentissima sunt & Galliæ, & Hispaniæ emporia, & peregrinis multis abundat, etiam Maluaticis. quare hinc ex Pyrenæis in Hispaniam descendemus.

Ayno flu-
uius et re-
gio.

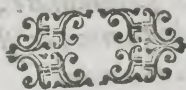
Ex Budæo
Parrhisij
vina.

Ligeris
flu. Loiri.
Picardiæ,
& Nor-
mandiæ.

In Orlens.

In Aquitania.
Burdegale.

Tolosa.

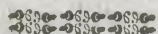


A D A M P L I S S I M V M

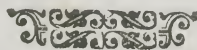
S. R. E. C A R D I N A L E M

P E T R V M D E Z A M

A C O N S I L I I S H I S P A N I A E R E G I I S ,

Dominum meum Colendissimum.

EX T R E M V M hoc de Hispania vinis compendium, quod ad ornandam uniuersam hanc de vinis tractationem percurram (Cardinalis Amplissime) satis equidem scio ob amplitudinem regionis, ac fecunditatem, quam collegi ex historijs, ac relatis tuis in toto orbe terrarum incomparabilem, silentio potius esse praterendum, quam vel minimam partem attingens, eam suis meritis laudibus fraudarem, quae alteram requirerent Iliadem. Obsequendum tamen tua auctoritati, atque optimis consilijs putavi (Vir sapientissime) qui, ut legitur in historijs Hispanicis, antiquissimam à Decio Imperat. ducis originem, ac gentis nomen. Vtq; in isto amplissimo ordine. Dei gratia, ac Philippi Regis Catholici fauore, religione, ac omni pietatis officio splendes illustris, honestum quidem id nostrum studium fore reputasti; quoniam hisce breuib; censuris serui tui, excitandi erunt peritiores alij, quibus vel maxime hodie sub tanto Rege Vestra regio florentissima est scriptoribus, qui tuum genium imitati Hispaniam cunctis natura refertam gratijs, & hoc nostrum pertenuē studium subleuabunt ad aliquam laudem. Equidem verò hoc præcipue solatium, ac præmij loco in his meis laboribus existimaui, quod quicquid illi hac in parte monumentis suis de Hispania fecunditate, deq; adeo generosis in ea Vinis tradiderint; tua diligentia, ac studio huic dignissimarum rerum immortaliter referenda erunt.



Hispanie

A

Hispania vina.

HISPANIAM inter omnes Europæ regiones, ac nostro tempore sub Philippo Austrio Rege felicissimam, rectè quidam nobiles historici finem, seu potius in capite terrarum ponunt, & propterea fœcundissimam esse regionem. Nam quicquid de orientalium terrarum felicitate quidam alij contendunt, quia nascentem statim habeant solem, qui vegetalem in Seminibus, ac frugibus excitet virtutem; nihilominus occidentales & nascentem habent, & à puncto meridiano infrà validiorem calorem, qui non excitat modò seminum fœcunditatem, verumetiam assidue fouet, ac perficit ipsas fruges. Quare in communibus iudicijs hunc fecimus epilogismum libro 11.

Causa fœcunditatis.

B

quod orientales terræ solem habent florentem, occidentem fructiferum. Ad hanc verò communem causam, duplex alia accedit validieris caloris efficacia tum à proprio solis cursu in Zodiaco, quo perpetuò Sol ab occidente Hispaniam respicit in fronte, ac florentem reddit, vt dictum est. Tum à situ eius regionis naturali, quæ à Pyrenæorum capite, vbi templum Veneris ponit Ptolemæus, & Barcinonem, à quadragesimo quarto in trigésimum vsque sextum gradum cadit in meridiem, Sub quo cœli fauore, & perenni aura maris, atque humore gaudet: nam à Pyrenæis, qui eam ab aquilone in meridiem (vt Plinius exponit) per centum, & amplius mill. pass. à Gallia dispartunt (vel minus, nam obseruasse, dicunt iuniores à supremo iugo diui Adriani, vtrunque mare,

*A solis cursu.**A situ & aura maris.*

C

& Cantabricum, & Mediterraneum conspici.) Cæterum mare habet ab eodem situ occiduo, ac meridiano circumfluens, quod eam reddit vndiq; saluberrimæ auræ, ac optimarum frugum, vinorumq; fœcundissimam. Maximis verò quaquaversum alluitur fluminibus: Ibero quidem à Cantabriæ montanis in mediterraneum, Tago, qui à dimidia Hispania excurrit totam supernè Durio non minus, qui ambo mittunt in Atlanticum Oceanum, Gadiana, & Ispali per mediam Bæticam ad Gades. qui maximi amnes centum quinquaginta alijs (vt scribunt) vario cursu aucti fluminibus, eam passim huestant, ac sub illo cœli climate non mediocriter calido suppleant imbrium raritatem, eiusque attemperant calorem, ac reddunt vberissimam. Extremam autem huius amplissimæ regionis partem, quæ boreali oceano ad aquilonem spectat, cum

*A fluminibus.**In Strabonem censura.*

D

Strabo montanam ponat, & asperam, ac minus propterea fœcundam, neque adeo irriguam aquis; haud tamen sterilem rectè imputauerit: quando cœli, ac naturæ, & terrarum situs, & marium, ac fluminum, quæ dictæ sunt dispositiones, Hispaniam reddant in comparatione cæterarum Europæ regionum fertilissimam, & si non idem ubiq; rerum prouentus, & vbi alia magis, alia minus abundant, quod (partium discrimen in cunctis regionibus commune est) illa posteris temporibus, ac nostra demum ætate magnis exculta oppidis, ac plena populis, facta est opulentior. Verum à Tago infrà, sinistro latere regiones, Andalgia, Granata, & quam Extrematuram vocant, vltra Ispalim amnem ad Gades, miram ex natura, ac cultu, nec vllis terris comparandam obtinent fœcunditatem, nempe quoniam inter omnes fruges, olei, vini, mellis optimi, facchari, & cunctarum arborum, ac rerum aliarum necessariorum ad vitam

Andalgia.

E

producunt immensam copiam, magnitudine, ac bonitate incomparabili, vt omnem abundè Hispaniam, & Italiam, longinquioresque alant regiones. Olæarum nemora, disticta mirum, extant secus hæc littora ad triginta leucarum amplitudinem: inter quas oliuæ cœchi videmus Colymbades, seu Escarias nucis magnitudine, quæ tamen ex translatis in Italiam degenerant. ex frugalibus autem oleum eliciunt in tanta copia, vt cum vinis suis, ac melle non modò in Europæ terras, verumetiam & vsque ad Antipodas Perunianos trans-

Olæarum nobilitas.

A 22

mittunt,

- mittunt, cum tanto prouentu diuitiarum, vt nostro tempore Hispaniæ regnum
fit in toto orbe terrarum, sub potentissimo Philippo rege opulentissimum.
Oleum, & Mel Hispanicum, & hinc generosum Sancti Martini cognomento
vinum (ne alia nunc dicam magis gratiosa) nullis possunt comparari cætera-
rum terrarum generibus: quæ vel ipso aspectu, ac saporis gratia longè supe-
riam. Transeo reliquarum rerum agri eius, ac naturæ fecunditatem, aquas
Communis medicatas, salubria balnea, metallorum vberes terras, auri, argenti, argenti
vberitas. viui, ac ferri mineras, nobilium marmorum lapidicinas, gemmantes lapidum
Beticæ. pretiosorum montes. Hac in parte Beticæ, quam Ispalis amnis longo tractu
sexaginta ferè leucarum excurrit, & quæ Cordubam continet, Baicem, Al-
calam, Granatam, magnas vrbes, secus mediterranei littora, vsque ad Ga-
des, nusquam tellus in tota Hispania vberior. Quorum prouentum, saltè in
vinis, vel hoc fat erit comprobare argumento: quod publicani Hispanenses as-
seuerent, esse Ispali inter alias portam quandam, per quam nisi quotidie à
mediterraneis quattuor mill. ingrediantur vini amphora, vctigalium centum
non satisfacere conductori. Quapropter Cordubæ campi sub plaga illa occi-
dentali, ac libero aspectu in Austrum ob magnam fecunditatem, ac cœli be-
nignitatem Campi cognominantur Elysi. quos nobiles quidam interpretes
Campi auctoritate magnificant Homeri, qui libro 1111. Odyssæ hos videtur appin-
Elysi. xisse campos illis versibus:
- Ex Homero.* Ἀλλὰ σ' ἐς ἡλύσιον πεδίον — ὅθι χαρθὸς ῥ' ἀδάμανθος.
Οὐ υἱ φειδῶς, οὐ τ' ἀρχαίων πολὺς, ὅτ' τι ποτ' ὀμβρὸς,
Ἀλλ' αἰεὶ ξερύεσσι λιγυμένοντας ἀντὰς Οὐκεανός.
- In quibus amo equidem noui historici dexteritatem, qui veras fecunditatis
Hispaniæ ex antiquissimo vate astruat causas. nam plures eius dictis hic re-
spondent notæ: Elysi nomen, & in fines terræ (καὶ πείρατα γαίης) vbi non nix,
neque hyems multa, neque vnquam imber, sed semper Zephyri læta mitrant
Correctio. spiramenta vitæ, ac lenes ab Oceano exhalant auras. Cæterum ad loci huius
elucidationem, nusquam legimus Homerum fecisse Hispaniæ mentionem: nec
Vlyssē (à quo dictam falsò putant Vlisbonam) ad hos fines terræ adnaviga-
se, sed Elysiōs cum vetusta fabula intellexit in inferno, vbi (ὅθι χαρθὸς ῥ' ἀδα-
μάνθος) Rhadamanthus inquit rubens, & quasi in inferni aula. quam libro 11.
primis statim verbis fingit idem Homerus apud Cimmerios, & in profundum
Oceani adnauigantibus reperiri, quem propterea locum (vt obiter dicam)
Virgilij melius Virgilius in 11. videtur imitatus, qui hos Cimmerios in antris sibyllæ
imitatio. ad Cumas finxit, in quibus illi perpetua caligine, ac nebula obruti, nec solis
vnquam lumen aspicerent. Alludit ergo nomen ad illos quoscunque Homeri
Elysiōs, in Beticæ Hispaniæ campi, quos incomparabili adhuc celebrant fœ-
Beticæ v- cunditate, vt ex vno tritici modio coloni plerunque triginta, vel amplius re-
bertas. cipiant modios, vinorumque, quæ dicemus, ac reliquarum frugum immensam
copiam. Inter quæ pomaria aiunt, ac citria, spontè etiam enata mirum præ-
Citriorum bere spectaculum, cum perenni florum, ac fructuum simul copia, ac tantæ ma-
fecunditas. gnitudinis, vt citria nonnulla spectentur capitibus humani instar, vel quæ pon-
dere triginta æquarent libras. Obsequiosos verò colonum studio conformari
fructus in varias formas, vt vel muliebres præbere videantur mammas, vel
quinque pertitas digitis manus, angues, ollas, tympanos, variorumq; uten-
Vinorum siliū, atque animalium figuras. His ergo de omni terrarum Hispaniæ fœ-
censur Hi cunditate suppositis, iam de earum vinis breue compendium habituri; partim
spaniæ. quidem recentiores de ipso amplissimo regno habebimus auctores, partim ve-
P. Alphō rò peritiorum in Vrbe Roma Hispanorum testimonio vtetur, & qui præsertim
si Ciaconi. regiones ipsas perlustrauerint. & in primis Reuerendi P. F. Alphonfi Ciaconi
insignis

- A** insignis Theologi, ac in omni doctrinarum genere peritissimi nitemur auctoritate, qui in Collectaneis suis de variarum rerum natura, Sanctum Isidorum Hispalenses imitatus, hac in parte de vinorum natura, ordinem saltem tractandi luculenter aperuit. Primum de omni vinorum genere compendiarium ex antiquis proponens censuram: mox de Italiae, & Hispaniae vinis nostri temporis, facto à vitium generibus initio, ex innumeris, has scitum dignas percensuit species. Sunt vites Aluillae albis uvis, ex Herrerii historia. ad similes Torrontes cognominatae. Muscatellae Musci odore, & tam albis uvis, quam nigris. Cinsuentes Aluillis admodum adsimiles. In Iacenn. agris, albæ, racemulis amplis, ac crassis item acinis. Hebenes uva alba species, pandis in racemulo acinis, hisq; pingui succo, odore, ac sapore dulci. Alarixes, quæ suavi succo admodum ab auiculis impetuntur, vinosa, ad Hebenes uvis æmula. Castellano albicans, breui racemulo, ac rotundis granis, quo in genere, & à Sancti Martini cognomine generosæ uva. Maluasia his accedit, quas & Maluales appellant uvas, rotundis, ac congeffis uvis. Layrenes albicantes, Castellana altera nigricans. Palombina nigra, Aragones nigra, Tortozon, & Herriales, Longares, Coion de gallo. Ruuiales præterea vocari in Baiezæ vinetis, Magliares in Hispalensi, uvas de parras. Donzellas, aut Passarinas tam albicantes, quam rubellas. Tinta, & sub Valentia vrbe Plantas, Plantatardera, & Torrosæ. Passas uvas suauissimas præferim, quæ longo acino, ac concinno, contortis pediculis sub sole passæ fiunt, in regno Granatensi copiosissimæ, & sub Almugis oppido. & quam Basilicam uvarum regina vocat, multo prouentu. Coluben Plinio, & Colubella vulgo, quæ & inter passas venit. Longiores Dactilides, quæ & insolanur. Elcarix item suauissimæ in mensis, quæ & Mollares, & Biacix Ruuiales. & quas veteres in magnitudine dixerunt Bumastes, quasi corpulentas. Ex his omnibus, ac alijs patrijs uvis subdit nobilis auctor, permulta in Hispania gignuntur, ac varia vinorum genera alba, nigra, rubra, gilua, fulua, siue aurea. Vina communiter sunt maiori ex parte potentissima, nec nisi validis Stomacho tolerantur, aut assuetis, exteriverò, ac minus assueti eorum non sustinent magnitudinem. Vetusta præferim, quæ defossis subter terram dolijs fistilibus, quas Tinasas vocant, quadringentorum etiam cadorum capaces, per viginti annos, & triginta, vel etiam ad quinquaginta annos seruatur. quamquam id rarò fit, nam communiter ad biennium, aut triennium ea condunt, erogantq; annuatim vina in domesticam familiam, gaudentq; reponi aliqua nascentibus filijs, donec adultis ætate, vel pro solempni eorum lætitia, aut dignitatem adeptis aperiunt. quæ frigidis præsertim cellis adseruata euadunt robustiora, corroborandis viribus valde utilia, etiam ægris, ac imbecillis sapore, & vel solo odore recreantia spiritus. Ad quorum magnitudinē alluisse visus est Ouidius, in Lenone, qui largo eiusmodi vini potu consopitus deciperetur. *111. de arte am.*

Fallitur & multo custodis cura Lyæo

Illa vel Hispano lecta sit uua iugo.

- E** Meminit & de Hispanicis generosis Syllius Italicus lib. vii. Nostro tempore multæ laudis sunt, vinum Sancti Martini cognomento in regno Toletano, & à Pinto cognominatum, Vallis de Moro, Xetrofes, San Torcar, Talauera reginæ, Guadalazara, Ocagna, sub Ciuitate Regali, Tor de laguna, & alia in Toletano, Alcantara, & Igliax rubra, Vera de Placentia, Manca, Campus de Calatraua, Montiel. In Bæticis Guadalcanal, Cazala, Alanis, Manzanigla, Vigla rasa, & alijs oppidis Ispali vicinis. In Axarafes, Xerez, Lebrixa, Baza, Vbeda, Martos, & denique omnis Bætica tractus, simul cum regno Granatensi, & Murcienfi, optimis vinis abundat. In dioecesi Valentia Moruetæ, & Beni Carlon. In Lusitania Caparica, in Callectia Ribadauia,

Vuarū, ac vitium genera.

Passæ.

Vinorum genera. Magnitudo.

In subterraneis uina.

Ouid.

In Toletano.

In Bæticis.

In Valentino.

Aa 2

in

- In Cantabris, & Castella vet.* in Cantabria Guetaria, in Castella itidem, Medina de Campo, Alahecos, Madrigal, Coca, Toro, Cantalpino, Cantala piedra, & Aranda de Duero, ubi magnæ sunt cellæ vinariæ, & venalia in alias terras vina. Rioja, Logronnes, Nauarrete, Nauarra de ponte reginæ, Fonte maiori, cum omni tractu, qui dicitur à Ribera, ubi vina rubra gignuntur præcipua. Laudant & Serrania de Bezar potentissima. In Aragoniæ etiam regno optima, & in Cataluniæ terris antiqui nominis, præsertim in Tarracona, & eius territorio. & Maluati-ca Barchinone. Tarraconense nobile vinum ab antiqua eius nominis vrbe pri-maria; quod à Martiali celebratur libro XI II, à Syllio Italico, vt vix Italicis cederet. libro I II.
- Phocaniæ dant emporia, dat Tarraconem pubem Viuisera, & Latio tantum cessura Lyæo.*
- In Canariæ Insul.* Quæ nobilia erant tunc temporis, si tamen nostri temporis vina Hispaniæ cum illis conferantur, multum illa & bonitate & copia superare inueniuntur, vt annuatim ex Caliz Rota, & portu sanctæ Mariæ onerarias afferant naues sexaginta millibus vinorum cadis onerari, adnauigariq; in Angliam, & ad boreales regiones, & non minus per Oceanum ad Canarias Insulas, & in Indias aspor-tari. Quinimmo in Baticis tanta abundant copia vina, & quæ generosa ad Si-biliæ emporia ex Xerez vinis, & aliunde conuehuntur, ac ex portu Caliz san-ctæ Mariæ adnauiganda, vt non solum alijs Europæ regionibus abundè suffi-ciant, sed & in totum Mundum nouum onerarias naues sexaginta millium ca-dorum transmittunt. Quapropter narrant publicani Genuenses, Sibiliæ, Hi-spalensis scilicet vrbis esse vnâ portam inter alias, ex mediterraneis terris tanti prouentus, vt nisi per eam quotidie quatuor mill. amphoræ vini conueherentur, census vectigalium non satisfacerent conductori. Porro ex historicis Lucius
- Ex Mariæno.* Marinaus Siculus de rebus Hispaniæ, quadraginta circiter commemorat ge-nera: quorum nos sat habebimus dignorum aliquorum repetere centuram. Sancti Martini oppidi cognomine, & Madrigali celeberrimum. Item in Gua-dalcanal oppido Baticæ, in quo etiam agro rubrum gignitur multæ laudis, & Tarraconense. In Ripadauia apud Callicos, syncerum admodum, & gratum pro sui mediocritate, vnde navigationis impatiens est. Lucanum item in Bati-cis, quod si non primum, secundum certè obtinet locū. Rubrum etiam sub Are-na oppido. & quæ sub ditione Toletana, in Salona, in Mantua Carpentana, quæ
- Ex Illustr. de Corduba.* Madrid oppellant. In Satapho, Pinto, Val de moro, Casarruio, Turrilagana, no-bilibus oppidis, & cum his Santorquatij oppidi vinâ, & quæ in Tauro, Cantal-pino, & Cantalapetia gignuntur, magni habentur pretij. Salmaticense quoque vinum admodum suaue habetur, in agro præsertim, quem à puteo celebri Ama-rillum vocant. Non minus autem digna sunt historia, quæ nouissimè fidedignus
- Castellæno.* auctor mihi retulit Andreas de Corduba Illustri familia, & hic in alma Curia Auditor Rotæ, singularis peritiæ, & qui diu apud Regem Catholicum multas peragrauit Hispaniæ regiones. Primum, quod à Ciuitate regali nomen accepit Nouæ Castellæ, ubi Castulone à Ptolemæo ponitur, inter Guadianam, ac Ta-gum amnes, ac in diœcesi Toletana gignitur, nō tam robore celebratur, quàm quod natura syncerrissimum, ac saluberrimum ad vsum regium à Medicis commendatur: mediocris substantiæ, gratum stomacho, citò descendens ad
- Salamanti-næ.* vrinæ vias, nec tentans caput. Vnde nec navigationem sustinet. In Salaman-tina diœcesi vina sunt rubra, præcipuè in oppidis de la Ribera, quod ob sub-stantiæ mediocritatem, ac saporis suauitatem valde æstimatur. Sed omnium
- Rex vino-rum.* celeberrimum est Rubeum de Toro diœcesis Zamoren. quod est tantæ in potu suauitatis, vt Rex vinorū soleat cognominari. Item in diœcesi Conchen.
- Conchen.* rubra multi nominis, & in Gadicensi fulua, quæ lenibus dum miscentur exul-
- Cast. vet.* tant stillis. In veteri autem Castella regione multa habentur celeberrima, in qua

- A** qua sub Alahecos robustum colore, item scintillans guttis. & item vina de Alcala colore aureo in Granatensi, quæ ad multos annos seruantur. Robustiora sub oppido de Gazella, & sub ciuitate Ierez de la Fruentera nuncupata, quæ idcirco & ad Indos importantur, multa copia. In Hispalensi autem diœcesi *In Hispal.* cum multa sint copia, ac diuersi generis vina, syncera inter alia gignuntur, Claretellis vt dicunt, nostratibus similia, sub oppidis de Assarase, & Mâzanilla comitatu in Niebla, syncerissima; vtq; nauigationem tolerare valeant, consuetum est vinitoribus cum certa vini cocti portione illa attemperare, sicq; fiunt puriora, & salubriora, percommodeq; in longinquas vltra mare regiones conuehantur. In diœcesi Ieennensi, sub oppido de Marcos, quæ tardæ admodum ad maturitatem perueniunt, nec potari solent, nisi elapso quadriennio. Irem valida sub *Ieennesi.* oppidis de Terrasimeno, & Terracampis, potui iucundiora. In Lusitania citiori, saluberrimum vinum sub Robedillo oppido gignitur, & de Scargamaria, album, & odoriferum, syncerissimum substantia, quod omnes commendant. *In Lusita.* Sicut & ad oppidum Curiel in episcopatu Oxomeni, vinum rubrum generosum, quod oppidani in agro ædificatis subterraneis cellis diutissime seruant frigidum, quæ vinis de Toro bonitate non cedunt. Adhuc in diœcesi Corduben. *Cordubensi.* provincie Beticæ vina sunt famosissima, sub oppido de Lucana, robustum, album, & odoriferum. Montilla, Aguilar, Monturche, & sub Fonte Obesuna eius nominis oppido. Dehinc alterum est vini genus non admodum robustum, album, & odoriferum, quod vocatur Perosimenez, quod gignitur in agris oppidi *Perosimenez.* de Guadalcazar, in pago cognomento Madronales, qui quanquam noui nominis, pro hoc tamen vini genere celebre fit, extenditurq; eadem fecunditas ad finitimos pagos, vigerq; admodum sub ciuitate Astigiana diœcesis Hispalen. *Atiquiss.* De quo dignum memoria exemplum retulit mihi is vir nobilissimus. Cum *vini exemplum.* Rex Catholicus in ea commoraretur ciuitate, isq; fauore, ac officij gratia interesset, Anno M. D. LXX. fuit inueta in quodam fundo Cella vinaria subterranea, & in ea nonnulla dolia fictili opere, vt moris est, plenaq; partim vino, partim oleo, ex quibus ipse (inquit) gustauit, vinum colore subalbo, mediocri substantia, odore destitutum, & sapore ferè insipido. similiter & oleum crassæ substantiæ album, & inodorum. Qua de re cum testes essent coram Rege, qui assenserent iam ab annis septuaginta non haberi memoriam eo in loco aliqua extitisse domicilia, consentanea ratio visa est, quod à centum amplius annis *Hispania.* fuerint illa dolia in subterranea crypta recondita. Vt moris est, inquit Hispania: vt à natiuitate cuiuspiam filij, id genus condant subterranea dolia, præfer- *mos.* tim vini, benè operculis, ac gypso superingesto munita: idq; in gloriam ducunt, vel in nuptijs, vel pro solemnij quapiam eiusdem filij dignitate, in communem applausum conuiuantibus, ac affinibus suis apponere. Quem ritum ab antiquis colonis Romanorum, receptum iam sæpè recensuimus, ac planè ex illa celebri apud Horatium ode xix. lib. i i.

O nata mecum consule Manlio.

Vbi is applaudebat suo doliolo, ac testæ vini, quod à quinquagesimo vel amplius anno natiuitatis suæ, fuerit à parente eius repositum, ac demùm amicis suis in lætitiâ conuiuij representatum.

Ex Horat.

E *Ransgiuës villa, & in Escuriali amœnitas.*

SED ne plus vltra transiliamus constitutam metam ab Italiæ vinis, tantum pelagus, ac dignitatem vinorum Hispaniæ dignissima adornabimus coronide, ac amœnitate villæ (sic enim vocatur) regiæ de Ransgiuës, simul atque magnificentia incomparabili ædium circà sumptuosissima templa, ac monasteria, titulo item Regio sancti Lauertij sub Escuriali vico, iam in toto terrarum orbe

orbe celeberrimo. Circa quorum locorum descriptionem, cum longissimæ A
scribendæ essent Ilyades, sat habeo nunc, præter relata nobilium Hispano-
rum, compendiarium de eis. compilasse historiam Excellentissimi in tota Eu-
ropa Pictoris, ac Equitis Regij Federici Zuccari Vrbinate, ac Romani ciuis.
qui accersitus his annis clapis dignissimè à Catholico Rege ad ornamenta pi-
cturarum perficienda, in primaria templi basylica amœnissimam villam, quæ
longè ab Escoriali decem leucas, prouinciæ instar est, ac eam cunctas partes sæ-
pius dimensus, ex his quæ mihi retulit, appicta quoque regione breuem dun-
taxat singularium partium adponam indicem. In quo nobili rure, quod ceterū
penuarium est vberissimum alendæ per omne tempus Regiæ curiæ, cuncta bo-
na, & quæcunque cœli, & terræ, & quas humana industria præstare potuit
gratias contemplari licet. Computet qui volet agri magnitudinem, quæ ad vi-
ginti quinque, vel amplius vndiq; mill. pass. patet, latas planicies, latissima pra-
ta, fontes vndecunque irriguos ad Tagum vsque magnum amnem, qui à me-
ridie longè in occidentem illi argmem tacit, ac è montanis ad borealem situm
colles, qui partim lapidosi, partim altissimis arboribus nemorosi, ceterū amplifi-
simo eandem cingunt, theatro. Collocatum in medio palatium regium am-
plissimum, cui quatuor à quoque cœli situ respondent latissimæ, ac longissimæ
viæ, eademq; consistit secus millenis, ac altissimis arboribus, quæ gratas red-
dunt omni tempore vmbas, & à palatij foribus quaquaueius quis ingredia-
tur, amœnissima contempletur viridaria, aquis spatij, ac latis vijs distincta,
Viridaria.
Topiaria. quibus perpetuas sepes faciunt conuoluta varijs, ac odoribus frutetis topia-
ria, vsque ad medias in quadriuijs basylicas, ceterū alto pinaculo acuminatas, ac
obsequiosis pariter ab imo ad summum viretis, ac floribus varia specie pul-
cherrimis splendida. Qua irrigui fontes lymphidissimarum aquarum ad refri-
geria æstatis captanda leni exiliunt murmure, ac longius in piscinas excu-
runt, ac vivaria, quæ riuulorum varia vndique colleuione amœnos faciunt,
Prata, ac ac pisculentos lacus, lenibus etiam cimbis adnauigabiles. ac exinde ad pascua,
pascua. prataq; irriganda deriuata, & armenta satiant numerosissimis vaccis, ac vitu-
lis saginandis: & in diuersum gallinaria pascunt, in quibus non tam cohortes
Gallinaria gallinarum spectentur amplæ, ac innumerabiles turmæ; quàm earundem va-
rietatem visu delectabilem, ex Indijs, & vndecunque terrarum orbis qua si-
tarum, ac effœtarum noua progenie pullorum, pauonum pulcherrimas, Gal-
linarum Numidicarum species, necnon phœnicopteros ingentes, quas gallos
credimus Indiæ. Hinc quis iucunda narret auicularum aucupia, ficedularum,
Aucupia
Turdorum & attagenarum? quas Itali (vt reor, ac Hispani Francolinus vocant) turdo-
dumeta. rum, ac merularum, posthæc longa serie aduolantium in subiecta dumeta,
myrthis, ac iuniperis, cedrisq; virentia, ac visco in eis delibutis virgulis, ad
quas incautæ aues sibilo aucupis deceptæ, ac aduolantes turmatim, alisque, ac
Venatus. pennis visco implicatis pendulæ capiantur. Nec minora solatia venationum,
vel ad oblectamenta saltem excurrentium passim leporum, cuniculorum, hi-
stricum, quæ innumerabili hic adolescunt sobole. Vel quæ in diuersum gra-
uiores reddunt venationes per condensa nemorum, perq; varios illorum mon-
tium saltus, ceruorum, aprorum, capreolorum. quorum pulchrum est videre
Venatio- spectaculum, cum solatij causa laxatis in eorum amplum gregem canibus, vel
nes umbra excurrentibus hinc inde equis, in fugam vertantur; at mox cessata persecuto-
tiles. rum impetu, mansueta, & ipsa quasi ludibunda ad mansuetarios suos re-
deunt, faciuntq; & ipsa de se nouum spectaculum, vt palpem patiantur, ac in-
ter canes versari gaudeant domesticos. Sed quid ego conor regale studium,
ac tam magnifica opera breuibus dictis perstringere? In summa quas hone-
stiores nostri Principes, Prælati, & Cardinales colunt in Vrbe Roma, vel in
suburbij hortos, aut vineas, ac vireta, vbi post graues animi curas, aliqua
captent

A capient solatia; hoc amplissimum diuerforium, in totum, & per singulas partes, tali, & tanta splendet maiestate, & gratia, quantam decet maximum, & opulentissimum, & potentissimum Regem.

Templum Regium Sancti Laurentij in Escuriali.

CVI quidem amplissimo ruri in montanis alterū respondet, ac maius opus Regalis tēpli titulo S. Laurentij sub Escuriali vico, cū adnexis ædibus, quę quorumcunq; superant nostro tēpore ædificiorū magnificentiam. In cuius agro quanquā non sint singulārū vinorū exempla, solo arido, ac inter orientē, ac boream lapidoso, ac montuoso; hinc maior splendet tanti auctoris magnificentia, qui coegerit a speritate quoq; loci sua industria fecundiorē efficere. Viridarijs iam in viuo etiā saxo propagatis: ac in diuersum vinetis ad delicias, ne celebris locus hac quoq; careret gratia, excultis, ac satis quidē vberriam hinc nō longę regiones, ac terrę, quas diximus, famosissima producūt vina: Ad sex hinc leucas Segouia: vii. ab Auila, lepes vina, & sub Ocanna vltra Tagum vina optima, & proximē ad duas leucas Fefreda, quę mira fontium, ac influentiū aquarū amēnitate propriā mereretur historiam. Extat ergo Escurialis Vicus, in conspectu à Madril vii. leuc. subq; eo ædificiū nobilissimum tanta videtur maiestate ornatum, vt ex quorundā bonorū iudicio possit cum sumptuosiss. in sacris scripturis tēplo Salomonis cōparari. Afferunt fidedigni censores, & qui præsuerunt operi, quinquagies centies millies ducat. ex regio ærario fuisse in eo extruēdo erogata: vt, nisi materialū quorumcunq; ipso in loco fuisset copia, immensę marmorum lapidicinę, vnde & columnę pręmagne erutę, laterū & calcis fornaces, ligna, ac vastissimę syluarū trabes, & influentes vndecunq; aquę; ad tantum opus perficiendum, ne ipse quidem regius satis fuisset census. Vbi in amplissima planicie lenissimę aurę, inter amplas vndiq; vias, quę millenis seriatim positis arboribus constat, quę gratas capitibus prębent vmbras, conspicua se se offert tati ædificij moles. Quę vel ipso icone, ac appicta figura admirabilis, & intus, & foris maximi amphitheatri, vel potius expolitę ciuitatis instar prębet spectaculum. nam quadrato constat opere, ac quatuor habet ædium ordines, ac vna in quoq; angulo elaboratas turres, quę primariā in medio eminentem comitātur templi basilicam, S. Petri basilicę in Vaticano æmulā: quę omnia tā nobilitate materię, quā peritissimorum artificum manupretijs, summā ostendunt magnificētiā.

D Primus ordo Templi est, quasi in corde constituti, cuius non est hic locus cuncta enarrare, opulentiam, ornamenta regia pretiosissimarū rerum, incomparabilē partium sacrarū maiestatem, ac venerandum pręter cetera Sanctiss. Sacramēti tabernaculū. & adnexa ad latera templi percōmoda monasterij membra, quadringentis distincta summo artificio domicilijs: & à tergo inter occidentem hybernum & aquilonē ædes extructę regię prę ceteris honestiores. A dextris vberō, & à sinistris, eodem cōsensu, ac partium distinctione, sex vtrinq; patent magna atria, quę altę porticus, & circumcolumnia ambiunt quadringētis in totum vno stylo colūnis, cuncta pretioso marmore, ac dædaleo opere extructa. Ex quibus ad curialium ædes patet aditus, quę commodissimę, & in maiori principum celebritate, vniuersam tam eorum, qui aulę adstunt, quā qui in obsequium comitantur principes, ac Duces, excipiunt curiā. Transeo quę ad hęc singula constituta sunt diuortia, & ad quenquā coeli situm percommoda viridaria, frugales hortos, & conuestitas vtrinque varijs topiarijs, ac obsequiosis fruticibus, ac floribus sepes, ex quibus lōgas spectare licet deambulationes, & fastigiatas in quadriuijs basilicas virentibus similiter, ac floridis vmbraculis ornatas: & in diuersum emanantes fontes, excurrentes quaquauersum aquarum piscinas, viuaria, & Nymphæa amoenissima. In editioribus verō colliculis Vineta, quę ad maiores delicias quęritis, vndecunque terrarum, ac propagatis ex tota Hispania electissimis vitibus abundant. Taceo ditissimam, ac innumerabilem in cunctis

Opus sumptuosiss.

Ædificij moles.
Turres.
Basilica.

Ordines ædium, & Templi.

Ædes Regię.
Partitiones curialium.

Viridaria, & horti.

Basilica.

Fontes.

Ætis

Etis ædibus supellestem, opera pistorum, tantum statuarum, & antiquorum signa etiam ex vrbe Roma aduectarum. Nec omittendum inter hæc commoda, totq; delicias constitutum in ipso corpore, ædium Collegium Sapientiae, ac selectorum ab vnaqua; regione optimæ indolis studiosorum numerosas clas- ses, ac celi perpetuum ad fouendas bonas artes, & honestos ritus Christianos Seminarium. quod planè opus erit omni sæculo ab angelicis etiam tubis cele- brandum, ac dignum ipso auctore Philippo Rege, Rege Catholico reputan- dum. Qui iam mari, ac terra ab ortu ad occasum potentiss. ob religionem suo nutu propagatam, ac innumera eiusmodi, quæ exercet iustitiæ, & pietatis ope- ra, Christiano, ac optimo principe dignissima, merito in communibus votis est, vt debellato semel atque iterum, sua manu barbaro Scythia, ad maximam monarchiam sit diuina ope promouendus.

In Lusitanis, & Gallecia vina.

PORTUGALLIAE regnum (quæ antiquis Lusitania) Vt Viseus scri- bit, cum nullis cedat Hispaniæ, nec in tota Europa terris vbertate omnium rerum; optimi potissimum tritici, ac generosi vini ferax est. Quæ nempe extræ- ma Europæ tellus præcipuas illas obtinet causas fecunditatis assiduum ob oc- cidente solem, & fecundissimam cum fauore Solis, ac cœli auram, quæ ab effusissima Oceani amplitudine in eam spirat, ac foelicissimam reddit. Vnde per flotas suas (sic vocant Classes nauigationum) in orientales regiones, & nunc Philippi Regis Catholici imperio in Mundum nouum, vinorum, inter alia carealia, conuehant innumerabilem copiam, ac ex Indijs aromata, ac pi- pera reportant, quæstumq; parant ex eis incomparabilem. Similiter & Hispa- ni mercatores, cum ex adnauigatis in Perù vinis, & in Nouam Hispaniam, opu- lentissima quotannis referant regiæ Cameræ vectigalia, inuenerintq; totam il- lam Mundi noui plagam vinis producendis foelicissimam, publico decreto in- terdictum est, vt nonnisi indultu regio in illis terris vineæ propagentur. Cæ- terum magnam admodum (non me præterit) relinquemus materiam de his am- plissimis regionibus, vnde alij versati magis circa illas conscribant de earun- dem vinis historias, ac finem hic suscepti operis, cum gratiarum actione ipsi optimo omnium bonorum aucti imponemus.

Mira concluditur natura solertia multiplicandis vinorum generibus ad infinitum.

CAETERVM pro vniuersali nostræ huius tractationis epilogismo: cum ex omni classe scriptorum, tam historicorum, quàm philosopharum, om- nes aliam contemplati sint naturam, communem parentem nuncupantes, prin- cipium motus, & cui in causis creaturarum rerum omnia referantur accepta. Nos adhuc in his de vinorum natura commentarijs, non nouam sed tacitam ab alijs, ac venerabilem agnouimus naturæ prærogatiuam. Vt non modò in- tenta semper existat ad generationem, ac propagationem specierum perpe- tuam; verumetiam visa est, cœli piam se præbere altricem, vt in frugibus, quas maximè produxerit ad vitam necessarias, generosam; & quasi insatiabilem se præstiterit, multiplicando non modò species, sed & in cunctis ipsorum diffe- rentijs, in sapore, odore, & colore, vt omni sui parte gratas redderet, ac va- rias. & quod magis miremur, obsequiosam in tantum se præbuit humanæ in- dustriæ, & culturæ, vt fata insitione, translatione de vna regione, aut loco, in alterum

- A** alterum locum, variabilem, ac fecundiorē multiplicauerit propagationem. Quo argumento, relictis frugibus innumeris, in quibus naturam quisq; agnoscimus, apprimè generosam, in pomorum speciebus gignendis, inq; piris, cerasijs, prunis, ficubus, ac hortensium plantarum generibus, quarum omnium boni agricolæ studio videmus naturam innumeras multiplicasse species. si quis rectè computet, quas tellus vbique gignat ab ortu ad occasum fruges, ac fructuum genera, non dubiè innumerabilia; super cæteras inuenerit, in vuarum, ac vitium propagandis generibus omnem ferè vegetalem effusam fuisse potentiā, vt à primā vsque origine, aut satione tam vites, quàm vuæ reperiantur magnitudinē, forma, ac figura, & sapore, ac fecunditatem contemplabiles, atq; admodum in singulis differentes. Quas differentias, seu proprii generis sint;
- B** seu proprietatem sequantur regionum, siue ex adhibita pendeant industria, de-
cet hic ex copiosissimo Plinij, ac totius antiquitatis archiuo depromere, ac aliquo nostro iudicio ex hac posteriore obseruantia comprobare. Genera vuarum (inquit lib. xii. primis cap.) innumera, atque infinita esse apud priscos proditum est; quippe quæ totidem sunt quot agri: quanquam & culturæ cum natura maxima portio est. Magnitudine quædam vites inter arbores numerantur, vt simulacra, statuas, ac pateras ex vna vite confectas legamus, & Metaponri Iunonis templum vitigineis sterisse columnis. & Diana Ephefiæ scalis vna vite confectis. nec est ligno vlli æternior natura (dum tamen inquam illi vegetatio non desit.) & altitudine, nullo sine crescunt: vt vna vitis Romæ in Liuiæ Augustæ porticibus subdiales deambulationes adumbrauerit. eademq; duodenis musti amphoris (cadis nostro tempore) fecunda. Aliæ improbo reptatu, amplo discursu atria media complent. Aliæ tamen breuitate modici hominis sudibus horrent, vincamq; faciunt. Alibi artus suos in se colligens crassitudinem breuitate pascit, vt in prouincia sine vlllo stent pedamento. etiam nostra ætate. & quales in Sicilia descripsimus sub Cameratæ regione, crassitudine ad vnius hominis complexum, & inauditæ fecunditatis, vt denæ singulæ dolium musti reddant. Aliæ eodem Plinio teste, herbarum modò vagantur per arua, & succum terræ passim bibunt, semperq; pastinatis similes ad magnitudinem infantis crescunt, vt in interiore Africæ parte. Non minor in ipsarum vuarum diuersitate naturæ lusus conspicuæ. Crassæ, pusillæ, longæ, digitales, tenui chre ac varijs modis sunt conspicuæ. Crassæ, pusillæ, longæ, digitales, tenui corticis, duro callo Duracinæ dictæ, & Escariæ, acinosæ, vel sine acinis, & Columbinæ acinosissimæ. Candidæ, & nigræ ferè vulgares inter has multæ differentiæ, herbacæ, luteolæ, helueolæ purpurascens. Quis vuarum in sapore ausit proprias enumerare differentias, dulcem, suauem, austerum, acerbum, vinosum, & super hos in vis multi sapores inexplicabiles. Nā permultæ fruges æmulantur vinosum: at vuarum sapores sui generis proprios dixeris, non dulcem, non suauem, sed super cæteras fruges suauissimum, & sui proprium habent experimur, & ab alijs generibus diuersissimum. Quæ res in tota frugum natura æquat dulcedinem, seu potius gratiam Muscatellæ vuæ? Videntur idcirco Græci hanc dixisse Apianam, quod ab Apibus non mirum auidè impetatur, vel quia apum, ac mellis dulcedinē saperet. Sed quæ Mellis dulcedo, nisi æstuosa, & quæ statim satiat, non delectat gustum; multo melius Muscatellum à nostris dictum videtur, quia Muscum cum dulcedine, vel nescio quid gratiosius refert gustui, quod vini genus Nectarium, & mictum Deorum vana illa antiquitas forsā æmulata est, quod retulit Athenæus.

Mendæum mingunt cælestia regna tenentes

Mollibus in stratis.

Cui generi comparabilem dicemus Trebulani vini suauitatem, Græcis Ischiæ dulcorem, Aminæ in Pausilipo gratiam, nisi illis propriam? Nec austeritatem

Bbb

in Al-

*Genera
innumera
ex Plin.*

*A magni
tudine.*

*A breui-
tate, &
crassitu-
dine.*

*Spôte ger-
minantes.*

*Ab vua-
rum diuer-
sitate.*

*A substā-
tia & co-
lore.*

*Sapores in
vis inco-
parabiles.*

*In Musca
tellis gra-
tia.*

*Nectarē
mictus.*

*Trebulani
suauitas,
& aliorū
propria.*

*Vuarum
gratia in-
compara-
bilis.*

*Vuarum,
& vinorum
numerus
ad infini-
tum.*

*Mundus,
& natura
infinito si-
milis.*

11. Geor.

in Albanis, & Aricia imputabimus, quam potius mistam cum grato suctu sua-
uitatem, & in rubicundis rutilo nitore sanguinis, quodnam aliud putamus na-
turae consilium, nisi ut admoneat sedulo bibentes hoc potissimum potu generari
sanguinem, ac foueri vires? Immo visa est natura vuarum gratia incomparabili
ablandiri quoque morsui commanducantis: cortice tenui, & aequabili pulpa
dentibus, & linguae, & quae suauiter per totum gaudeant se diffundere ori ac pa-
lato. Et ubi ceterae fruges escariae sua habent tempora, ac locum in mensa, ut
aliae in prima tantum mensa sint gratae, ut ficus, & complures fugaces propterea
vocati fructus: aliae in fine duntaxat expetantur, ut pomaria, ac mala. Super
ceteras vuae praesertim escariae, blandissimae, & in prima mensa viles habentur,
in secunda, & in tota mensa non alia plerique; boni gustus expetunt escarum ab-
blandimenta, nec bellaria. Viles pro ientaculis, in prandio, merenda, & coe-
na, comitantur & comestiones nocturnas. & extemporariam etiam laborio-
sis leniunt sitim, autumno, hyeme, & vere, & omni tempore, & quid maius est
aliquibus locis in totam etiam aetatem, & sine noxa seruantur viles. Innu-
meras eiusmodi meditor in vinis naturae praerogativas, quas metaphysicales in
cunctis rebus, ac scientificas appello speculationes, easque enarranti in immen-
sum excresceret volumen. Quicquid ergo Virgilius, eodem Plinio attestante,
quindecim vuarum retulerit genera, nimirum dumtaxat externa, tria olea, to-
tidem pirorum, malo verò tantum Assyrio, ceteris omnibus neglectis: & quic-
quid insuper ipse Plinius scribat se ad octoginta collegisse species; Nos qui-
dem, praeter Gallica, & Hispanica, & Rheni vina, quorum insigniora recen-
suimus, innumeraque alia relictis supponimus; ex solis Italicis ducenta comprae-
hendimus genera. Vnde computatis quae ad nostram non peruenerunt noti-
tiam, vel etiam transegimus; cum eiusdem Plinij tandem censura concludimus
fine numero reperiri vina, totidemque esse genera, quot agri. Vel si verum fuit,
eodem teste asserere, quod MVNDVS FINITVS, infinito similis; & na-
turam praecipue in producendis vinis fatebimur infinito similem: nec certum
eorum, cum sapientissimo agricola haberi numerum.

Quem qui scire velit, Libici velit aequoris idem

Discere, quam inulsa Zephyro turbentur arena,

Nosse quot Ionij veniunt ad litora fluctus.

Quae melius explicabunt qui particularem quorumcunque susceperint consi-
derationem, hisque haecenus contenti sumus DE O aspirante finem imponere.

LIBRI SEPTIMI FINIS.



Ego Lælius Peregrinus Doctor Theologus vidi eruditos de naturali vinorum historia, de vinis Italiae, & de
Comunijs antiquorum libros ab Andrea Baccio Medico atque Philosopho insigni scriptos, in quibus nihil quod
religioni bonisue moribus aduerfetur contineri profiteor. in quorum fidem &c. Dat. Romae Non. Decēb. 1596.

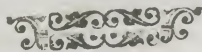
Lælius Peregrinus manu propria.

R E G E S T V M.
A t t t B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z. A a B b C c D d E e F f G g H h I i K k L l
M m N n O o P p Q q R r S s T t V v X x Y y Z z. A a a B b b.
Omnes sunt duerniones, t t t, ternio, B b b, vnicum folium.

S V P E R I O R V M P E R M I S S V.
R O M A E, Ex Typographia Nicolai Mutij. M. D. XCVII.

DE ERRATIS BENIGNO LECTORI.

Sit vestre prudentie benigni Lectores, vi, quoniam impossibile est in his, quæ primùm impressioni dantur, Ex manuscriptis præsertim libris, non aliqua intercideret, aut mutari, quæ sensum, vel latinam offendent, sic suis locis reponere placeat, & auctoris studiū boni consulere.



Fol. 9. A. vens, lege vetus.
 15 B conuiuarum
 22 A nigrum
 23 E dicetur
 28 C ætatem
 D infolandi
 29 E vmosa.
 33 E particeps
 34 C dauimus
 E naturæ
 37 D propof.
 39 B inesse
 40 A Tuberes
 B sermonis
 E Iulepis
 42 B opitulari
 44 B dissipata
 C quinquages.
 D racemos
 45 A tunc contrefcare
 E vitan
 46 B d. dicerunt
 C præferuat exiccacia
 D & item
 47 A quod
 50 A picato
 51 B dolys
 54 C parte r.
 LIBRO II.
 55 C cuitu restitue, agi
 55 C erisipelata
 qualitate
 57 B verecundè
 C pugnare oppositam
 D egregias.
 59 A differentias
 E elicitur
 60 B intelligas.
 62 A subitania
 B In omni sub. vino-
 rum, quæ
 C ramentis
 D ex qua
 D cessante ebull.
 D conceperint H. ex-
 cessu
 64 C quæ propriæ sunt
 D eius vini
 65 D cõplexioni prædita
 66 B mediocria
 E passis
 67 C plena
 68 B exercitatis
 69 C oder
 D nata
 E ex eodem
 70 A ditributo
 B confortat
 72 D ætatis
 75 A πρεσβυτην
 D legitur
 80 B frugalibus
 E certis.
 81 F faciunt

82 A duracinas
 D illi regioni. Opinio
 83 E penetrat
 85 B serenum
 D Ausonius
 86 B sinu Corinthiaco
 C tellus
 D cinerulentam situ,
 ac inde
 E notatū.

LIBRO III.

88 E mediocres
 90 D secundas
 91 C erunt
 92 A mutato
 B facile
 94 B rationis demonstra-
 tum sit
 95 A inferuentia.
 in si. vinum
 96 D hepatis
 103 B nec fumosa
 D Ophthal.
 104 in si. laurare
 105 A tertianæ continuæ
 110 A Synanchi
 C indicauerint
 113 E colis
 117 A pro certa affectione
 B baculum
 119 C aspectu
 120 E caminum
 122 C conareq;
 123 A delectat, l. deletur
 124 A quoniam, l. quorum
 125 B graua
 126 A Oenophorum.

LIBRO IIII.

127 E appendicem
 129 D Eupheme
 132 A quod poltea
 133 A Vulcanus
 B agitemus
 A Falerna
 B albatas
 E viui
 134 D conuiuis
 136 B Acerna. lignū Sir-
 tim
 D aurea
 143 A infensus
 145 D locum
 150 in si. Nec regna
 154 B patina
 157 A litaret
 159 E frumento, & ζα-
 ρυματα
 160 C in qua coquer.
 164 E furno excoctam
 167 A botulus, optimæ
 dapis
 170 D sulphare
 171 B constat

173 B antiquos
 174 C depromere
 175 A publica
 C nondum frigida
 181 A constitutum
 182 B sumptibus
 189 C coloribus
 D conciliarent
 193 A gratis, & lisdor.
 200 D nocte repræsen-
 tantur
 201 B apponi
 D celebrate
 B familiarialij pterea
 202 B origine
 203 B argenteo
 C nactus.

LIBRO V.

207 B situm
 D de Thermis
 208 A libero
 A littorales.
 B vineris ornatissimis
 C obseruationes.
 D nonnullas.
 209 E Descende
 210 B viniferis
 212 E Calenum Vulturū
 213 E prouentum
 214 B vina
 215 C æuo natur.
 216 C toto anno
 217 B quacunque
 D Gypso
 218 B simus. in si. quan-
 221 C mill. pass. in si. qua-
 quam
 125 C præcipue
 126 A Vippæ
 C præfertur
 D Samnitum
 230 B fumoso sapore.
 231 D ad instruen.
 E reliqua
 232 B referunt
 D quam nauigijs
 233 A cunctis bo.
 C repone Oenopol.
 239 in si. Cydonitem
 241 A Iuppiter
 245 A suppleuit
 250 D Portia Col.
 251 A græcorum montana
 Tollentinum
 E certis
 252 A agro
 253 A Aufidæ
 254 C concinnant
 257 B arguitur
 D constituti
 259 D promontorij
 264 B præualuit
 D antehac
 267 E inalbefceas
 272 B quæ

LIBRO VI.

278 D fuisse, l. fuerit
 E in si. quæ ex
 280 A annum
 B exemptum
 282 A oppleta
 284 B Carseclis
 288 A antiquis
 300 B ex pane
 301 D apricis
 in si. agnouit
 302 in si. quam
 304 D populi
 305 D circa magnificas
 topiaria
 307 D ex his
 311 D tam, l. cum
 313 E ipsi
 315 B æmulatur
 317 C passuum
 D marmoris
 quam, l. quæ
 318 A conceduntur
 319 E sum, l. sub
 323 B ingenuo
 D etiam
 425 C consistare. Pinu. Ce-
 nerenfis
 326 B quem, l. quæ
 327 D hac, l. has
 328 A aqua, l. quæ
 LIBRO VII.
 In titulis repone De vinis
 externis
 335 B emicant. celebrem
 337 C videbimur
 E Rhodanus
 338 C Italicis
 D seu, l. sui
 E vineris
 130 A nimium
 340 E Viennæ
 341 A gignat
 342 B aquis
 D & cum, l. & non
 & non, l. & cum
 345 C præfectum
 346 A quinque, l. si quin
 B aliquem
 D matrem, l. nonnen
 347 B pauca
 fuerint
 C cætarum
 148 B planè, l. panem
 lentissimas
 B ditare
 352 A necessarium
 352 C vbiq;
 354 D asparagus.
 361 C quadiana.
 363 A Hispanensem.
 367 C capitibus, l. cūtibus.
 366 A pilitorum, l. pictorū.

FINIS.

1000
1000